# PAKET BÖREĞİ

6 Adet hazır yufka
2,5 Su bardağı süt
2 Adet yumurta
Yarım su bardağı sıvıyağ
İçi İçin;
250 gr. kıyma
1 Su bardağı konserve bezelye
Yarım su bardağı kuru üzüm
1 Kahve fincanı sıvıyağ
4 – 5 dal maydanoz
1 Adet kuru soğan
1 Tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Üzeri İçin;
1 Çorba kaşığı susam

# İlk işlem olarak böreğin içi hazırlanır; tavaya sıvıyağ konur, orta ateşte ısınınca yemeklik doğranmış kuru soğan katılır, kavrulur.
# Kavrulan soğana kıyma eklenir. Kapaksız olarak karıştırarak kıyma kavrulur.
# Üzerine ayıklanmış, yıkanmış çekirdeksiz kuru üzüm, konserve bezelye, tuz ve karabiber ilave edilir, 5 – 6 dakika daha pişirilir, ocaktan alınır.
# Karışıma en son kıyılmış maydanoz eklenir, karıştırılır, soğumaya bırakılır.
# Bu arada her yufka artı şeklinde kesilir. Her yufkadan 4 parça olmak üzere toplam 24 parça kesilmiş olur.
# Çukur bir kaba 1 adet tam yumurta, 1 adet yumurtanın beyazı, süt ve sıvıyağ konur, iyice çırpılır.
# 1 adet kesilmiş yufka yayılır, üzerine hazırlanan karışımdan fırça ile sürülür, onun da üzerine ikinci kesilmiş yufka konur, sütlü karışımdan bir miktar daha sürülür.
# Üzerine kıymalı içten bir miktar konur. Yufkanın geniş tarafından, sağdan ve soldan katlandıktan sonra 2 parmak kalın lığında, biraz gevşek rulo yapılır.
# Bütün börekler bu şekilde hazırlanır, yağlı tepsiye sıkı sıkı dizilir.
# Artan sütlü karışıma ayrılan yumurta sarısı eklenir, çırpılır, böreklerin üzerine gezdirilir, susam serpilir.
# Tepsi 190 derece fırına verilir, kızarana kadar pişirilir, sıcak olarak servis yapılır.

Not: Paket böreği, piştikten sonra 3 – 4 saat içinde tüketilmezse buzdolabına konur. Aksi halde kıymalı iç bozulur.