BASTON BÖREĞİ

3 adet hazır yufka
İçi İçin;
150 gr. kıyma
1 adet orta boy kuru soğan
1 su bardağı ince bulgur
1 avuç dövülmüş ceviz
1 adet yumurta beyazı
8 – 10 dal maydanoz
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay kaşığı kimyon
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Yarım tatlı kaşığı tuz
Üzeri İçin;
1 adet yumurta sarısı

İlk işlem olarak, böreğin iç malzemesi hazırlanır. Kuru soğan çok ince kıyılır, 1 çay bardağı sıvıyağda pembeleşene kadar kavrulur.
Üzerine kıyma, karabiber, kimyon eklenir. Kıyma suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur.
Daha sonra tuz, ince kıyılmış maydanoz, ince bulgur ve yarım su bardağı sıcak su katılır, karıştırılır, üzeri kapalı olarak 10 dakika dinlendirilir.
Bu arada yufkalar artı şeklinde kesilerek büyük üçgen parçalar elde edilir.
Dinlenen içe bir avuç ceviz ve 1 adet yumurta beyazı eklenir.
Yufkanın geniş tarafına yeteri kadar iç konur. Önce kenarları sağdan ve soldan çok az kapatılır, sonra sıkı bir rulo yapılır. (20 – 25 santim uzunluğunda)
Hazırlanan börekler yağlanmış fırın tepsisine yan yana dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında börekler kızarana kadar pişirilir.
Fırından çıktıktan 10 – 15 dakika sonra bir parmak eninde kesilerek servise sunulur.

Not: Baston böreğinin iç malzemesine arzuya göre dereotu, kekik ya da kuru nane eklenebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 856 | Adı: Baston Böreği | İndirme tarihi: 18.08.2025 - 09:27