DÜRÜM BÖREĞİ

3 adet yufka
1 su bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 adet yumurta
Harcı için:
300 gr kıyma
2 adet orta boy kuru soğan
4 adet domates
3 adet sivri biber
Yarım tatlı kaşığı salça
8-10 dal maydanoz
3 çorba kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı karabibe1 çay bardağı su
1,5 tatlı kaşığı tuz

Önce iç harç hazırlanır. Domates rendelenir. Soğan, sivri biber ve maydanoz ince kıyılır.
Hazırlanan malzemeler derin bir kaba aktarılır. Üzerine salça, sıvı yağ, tuz, karabiber ve su eklenir, yoğrulur.
Diğer tarafta süt, yumurta ve sıvı yağ karıştırılır.
Fırın tepsisine yağlı kağıt serilir. Yufkalar tepsinin şekline göre, aralarına sütlü karışım sürülerek üst üste yerleştirilir.
Hazırlanan harç yufkanın üzerine düzgün bir şekilde yayılır.
Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 30-35 dakika pişirilir.
Fırından çıkıp ılıdıktan sonra yağlı kağıt yardımıyla rulo yapılır.
Tamamen soğuyunca 1,5 parmak eninde dilimlenerek servise sunulur.

Not: Dürüm böreği lahmacun tadında, lezzetli ve pratik bir börektir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 875 | Adı: Dürüm Böreği | İndirme tarihi: 04.12.2025 - 04:33