



Börek

Malzemeler

12 kişilik 12 tane baklavalık yufka - 2 çorba kaşığı zeytinyağı - 2 yumurta - 1 tutam tuz
Kıymalı harç 250 g dana kıyma - 1 soğan -2 domates- 4 dal maydanoz - 4 dal kişniş
1 tane kırmızı biber - tuz karabiber - 200 gr eritilmiş tereyağı

Yapılışı

Soğanı soyunuz ve **3 mm doğrayıcısı olan Sebze doğrayıcı ile doğrayınız.**
Domatesi yıkayınız ve **10x10 mm kubik seti olan Sebze doğrayıcı** ile küp küp doğrayınız.
Düz bıçak yardımıyla **R5 parçalayıcının kabında** dana etini kıyınız.
Parçalayıcının içinde dana etini, soğanları, domatesleri ve taze otları **Bas-çalıştır fonksiyonunu kullanarak** karıştırınız.
Yumurtaları ekleyiniz, tuz ve karabiberini ayarlayınız.
Sıcak bir tavada, etli harcı suyunu çekene kadar zeytinyağı ile kavurunuz.
Serin bir yerde saklayınız. Baklavalık yufkanın her iki tarafına eritilmiş tereyağı sürüp, ortasına harçtan koyunuz ve katlama işlemine geçiniz.
10 dk boyunca 200 derece fırında pişiriniz.



Bu tarif için gerekli araçlar:



CL 50 Ultra Sebze Doğrayıcı



Doğrayıcı disk
3 mm



Küçük Kesim
Seti 10x10mm



Düz bıçak



R5 Plus Cutter