

Bayram Sofralarını Duru Ürünleri ile Lezzetlendirin ÇOBAN PAYI ve BULGURLU İÇLİ BÖREK

Bulgurlu yemek tarifleriyle sofralarda lezzet şöleni yaşatan Duru Gıda, Kurban Bayramına özel “ÇOBAN PAYI” ve “BULGURLU İÇLİ BÖREK” tarifleriyle, hem sağlıklı hem de doyurucu bir lezzet sunuyor.

Duru Gıda, 88 yıllık uzmanlığı ve tecrübesiyle tüketicilerine en kaliteli bulguru üreterek, hem sağlıklı hem de doyurucu lezzetler sunuyor. Duru Gıda, lif, protein ve karbonhidrat yönünden oldukça zengin olan içeriğiyle her yaşta insanın güvenle tüketeceği bulgurun, kan şekerini dengeleyen bir özelliğe sahip olması nedeniyle Kurban Bayramında bulgurlu lezzetler tüketmeye davet ediyor. Zengin ürün seçeneklerini en lezzetli haliyle tüketicilerin beğenisine sunan Duru Gıda, Kurban Bayramına özel olarak hazırladığı “ÇOBAN PAYI” ve “BULGURLU İÇLİ BÖREK” tarifleriyle damaklarda eşsiz bir tat bırakacak.

ÇOBAN PAYI TARİFİ

Hazırlama süresi: 5 dakika / Pişirme süresi: 25-30 dakika

Malzemeler

İç harcı için:

- 2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- 2 yemek kaşığı doğranmış kuru soğan
- 250 g dana kıyması
- 2 adet küçük doğranmış sivri yeşilbiber
- 2 yemek kaşığı doğranmış maydanoz
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- Tuz ve karabiber

Üzerinin kreması için:

- 1 bardak köftelik bulgur
- 2 bardak süt
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet yumurta
- 1 çay kaşığı tuz

Fırına atmadan önce üzerine serpiştirmek için,
1 yemek kaşığı toz parmesan

Hazırlanış

Kıymalı iç harcını hazırlamak için soğanları, sararınca kadar soteleyin ve kıymayla sivri biberi ekleyerek soteleme işlemine devam edin. Kıymalar kavrulduğunda maydanoz, pul biber, tuz ve karabiber ile lezzetlendirin. Üzerinin kremasını hazırlamak için, 2 bardak sütte bulguru yaklaşık 10 dakika pişirin. Ocaktan aldığınızda tereyağı ve yumurta sarısı

ilave edin. Tuz ile lezzetlendirin. Kıymalı harcı bir fırın kabına döşeyin ve üzerini düzeltin. Hazırladığınız kremayı bir kaşık yardımıyla üzerine yayın. En üste de rendelenmiş parmesan peynirlerini serpiştirerek 180 derecelik fırında üzeri altın sarısı renk alıncaya kadar 25-30 dakika kadar pişirin.

Afiyet olsun.

BULGURLU İÇLİ BÖREK

Malzemeler

1 su bardağı Duru Pilavlık Bulgur
2.5 su bardağı Su
1 büyük boy Soğan
3/5 su bardağı Sıvıyağ
500g Kavurma/kıyma
½ demet Maydanoz
2 tatlı kaşığı Tuz
½ tatlı kaşığı Karabiber
½ tatlı kaşığı Kimyon
1 tatlı kaşığı Reyhan
1 tatlı kaşığı Pul biber

Hamuru için:

5 su bardağı Un
1.5 tatlı kaşığı Tuz
2 su bardağı Su
Tepsi ve üzeri için 6 yemek kaşığı tereyağı

Hazırlanışı

İç Harcı:

Bulguru 2.5 su bardağı sıcak su ile suyunu çekinceye kadar yaklaşık 15dakika haşlayın. İnce doğranmış soğanı yağda pembeleşinceye kadar (5 dakika) kavurun. Sırayla kavurma (kıyma ile yapılacak ise kıyma konup kavrulduktan sonra diğer malzemeler ilave edilir) bulgur, maydanoz, tuz ve baharatları katıp iyice karıştırın. 6 eşit parçaya ayırın.

Hamur:

Bir kaptan un, tuz ve ılık su ile sert bir hamur yoğurun, 7 bezeye ayırıp (böreğin içinin iyi pişmesi için, en üste koyulacak bezeyi biraz büyük tutun) dinlendirin. Her bezeyi 1-2 mm incelikte açın. Yuvarlak 40 cm çapındaki tepsiyi yağlayın. Altı için açılan yufkayı serip, üzerine iç koyun. Yufka iç olmak üzere her kata hazırlanan iç malzemesinden koyup açılan yufkaları üst üste yerleştirin. Üst için büyük tutulan bezeyi diğerlerinden biraz kalın açarak, En üste serip üzerini iyice yağlayın. Dilimleyip 200 derece ısıtılmış fırında altı ve üstü kızarıncaya kadar (içinin iyi pişmesi için) yaklaşık 1 saat pişirin.

Afiyet olsun!