



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLAVA YUFKASINDA KIYMALI BÖREK

Yarım paket baklava yufkası

2 çorba kaşığı salça

3 çorba kaşığı tereyağı

Yarım çay bardağı sıvı yağ

2 adet soğan

500 gram kıyma

1 demet maydanoz

2 adet havuç

1 su bardağı bezelye

Tuz, karabiber

Üzerine:

1 yumurta sarısı

2 çorba kaşığı yoğurt

Öncelikle kıymayı soğanla tavada kavurun. Üzerine havuç rendeleyip bezelye ve bol maydanoz koyup iç harcı hazırlayın. Yufkalara az yağ sürüp içine kıymalı harcı koyun. Rulo yapın ve kol böreği gibi sıra halinde tepsiye dizin. 200 derecede üzeri kızarıncaya kadar pişmeye bırakın.

