



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLAVA YUFKASINDAN KIYMALI BÖREK

30 adet baklava yufkası
600 gram kıyma
3 soğan
2 adet sivri biber
1 adet kırmızı dolmalık biber
Yarım demet maydanoz
4 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
1 su bardağı süt
1 yumurta

Öncelikle soğanları rendeleyip 1 çorba kaşığı tereyağında 5 dakika kadar kavurun. Üzerine kıymayı ekleyip kavurmaya devam edin. Daha sonra içine sivri biberi, kıyılmış maydanozu ve kırmızıbiberi de ekleyip karıştırın, Ocaktan alıp içine tuz karabiber serpip soğumaya bırakın. Fırın tepsisine 15 adet baklavalık yufkayı yayın. Üzerine kıymalı harcı serin. Kalan yufkaları da 4 parmak eninde kesip kenarlarına çerçeve yapın. Tereyağını eritip süt ve yumurtayla birlikte çırpın üzerine gezdirin. 200 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.