



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BULGURLU BÖREK

1 su bardağı ince çekilmiş ceviz
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı GALETA UNU
1 çay bardağı ince bulgur
2 adet soğan
6 yemek kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı karabiber
250 gr kıyma
0,5 çay bardağı sıvı yağ
3 adet yufka
6 Yemek Kaşığı Sana Klasik

Soğanlar ince ince doğranıp pembeleşinceye kadar kavrulur ve üzerine kıyma eklenir kıymanın suyu çekilinceye kadar pişirilir. Ayrı bir kapta bulgur bir çay fincanı sıcak su ile ıslatılır ve ağzı kapanarak kabarmaya bırakılır sonra tuz karabiber ve ince kıyılmış ceviz eklenir ve karıştırılır. Sonra kıyma karışımı ile bulgur karışımı iyice harmanlanır. Önce sana klasik margarin eritilir ve yoğurtla karıştırılarak sos hazırlanır yufka düz bir zemine açılır margarin ve yoğurt karışımında oluşan sos yufkanın her yerine bir fırça yardımıyla sürülür. Yufkayı ortasından ikiye katlayıp uzun kenara harç koyulur kenarları kıvrılarak kol böreği gibi sarılır yoğurtlu ve margarinli sosa batırıp sonra galeta ununa batırıp , Yağlı kağıt konulan tepsinin üzerine sıralanır ve önceden ısıtılmış 180 derecedeki fırında yaklaşık 25-30 dakika kızarıncaya kadar pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.