



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI BÖREK

3 adet yufka
200 gr. kıyma
2 adet soğan
1/2 demet maydanoz
Karabiber
Tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta
5 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çorba kaşığı yoğurt

Kıymayı suyunu salıp çekene kadar kavurun. Üzerine kıyılmış soğan ve maydanozu koyup baharatlarla kavurun. Bir adet yufkayı yayıp üzerine yumurta, yoğurt ve yağ karışımı sürün. Yufkayı ortadan bölüp geniş kenanna hazırladığımız kıymalı karışımı koyup rulo şeklinde sarın. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayıp fırında pişirin.