



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA KIYMALI SİĞARA BÖREĞİ

3 adet yufka  
1 çay bardağı eritilmiş margarin  
300 gr kıyma  
2 tatlı kaşığı margarin  
3 adet pırasa  
2 adet taze soğan  
2 diş sarımsak  
1'er çay kaşığı kimyon karabiber, tuz

Yağı tavada eritip soğutuyoruz. Pırasaları ayıklayıp ince ince kıyıyoruz. Taze soğanları ayıklayıp halka halka doğruyoruz. Sarımsakları soyup kıyıyoruz. Harcı için; Tavada margarini kızdırıp kıymayı ekliyoruz ve suyu çekinceye kadar kavuruyoruz. Pırasaları, sarımsakları ve kimyonu ilave edip pişirmeye devam ediyoruz. Taze soğanları, tuz ve karabiberi ekliyoruz. Karıştırıp ocaktan alalım. Yufkaları üst üste koyup ortadan ikiye sonra tekrar ikiye keserek 12 adet üçgen parça elde edelim. Üzerine erimiş yağı sürüyoruz. 2 adet üçgen yufkanın geniş tarafına kıymalı harçtan koyup rulo şeklinde sarıyoruz. Yağlanmış tepsiye diziyoruz. 180 derecede ısıtılmış fırında pişiriyoruz.

[ML® Fırın Böreği için tıklayın](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 31.10.2023