



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI SU BÖREĞİ (HAZIR YUFKADAN)

400 gram kıyma
2 soğan
1 çorba kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı şeker
3 çorba kaşığı tereyağı
6 adet yufka
1 su bardağı su
1 su bardağı süt
2 yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ

Rendelenmiş soğanı sıvıyağda 5 dakika kadar kavurun. Üzerine kıymayı ekleyip 5 dakika daha kavurup ocaktan alın. Üzerine karabiber, tuz ve şekeri ekleyip karıştırın. Derin bir kabın içinde sütü, suyu, yağı ve yumurtayı iyice çırpın. Fırın tepsisinin üzerine 1 yufkayı yayıp 2. yufkayı da hazırladığınız sütlü yumurtalı karışıma batırıp çıkartın ve tepsiye yerleştirin. Üçüncü yufkayı da ıslatıp tepsiye koyduktan sonra üzerine kıymalı harcı ekleyin. Kalan yufkaları da sütlü karışıma batırıp üzerine yerleştirin. Daha sonra da 200 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Dilimleyerek sıcak olarak servis yapın.