



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAVURMALI BÖREK (BAKLAVA YUFKASI)

4 adet baklava yufkası
150 gr. kavurma
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet orta boy soğan
2 adet sivri biber
1 çay bardağı kıyılmış ceviz
Tuz
Karabiber
Pul biber

Rendelenmiş soğanı tereyağında kavurun. Küp kesilmiş kavurma, kıyılmış sivri biber, ceviz, tuz, karabiber ve pul biber ekleyip beş dakika kavurun ve soğutun. Yufkanın birini düz bir zemine serin ve dört parmak genişliğinde uzun şeritler kesin. Uç kısmına kavurmalı harçtan koyup muska şeklinde sarın. Börekleri yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.