



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI TATLI BÖREK (BAKLAVA YUFKASI)

12 adet baklava yufkası
2 çorba kaşığı yoğurt
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı tereyağı
200 gram kıyma
10 adet kuru kayısı
1 adet soğan
1 demet maydanoz

Tereyağını eritip yoğurt ve unla karıştırın. 4 adet baklava yufkasının aralarına az miktarda sürün. Tepsiyeye dizip dört sıra daha aynı şekilde aralarına yoğurtlu haçtan sürüp hazırlayın. Tavada kıymayı kavurup içine rendelenmiş soğanı, ince kıyılmış kuru kayısıları ekleyip 5 dakika daha kavurun. İçine maydanozu ince kıyıp karıştırın. Yağlanmış baklava yufkasının üzerine az miktarda yerleştirip tekrar yufkaları yoğurtlu harçla ıslatıp üzerine yerleştirin. Yağsız tavada iki yüzünü de 5 dakika pişirip servis tabaklarına dizin.

Not: İstenirse normal yufkayla da hazırlanabilir. Fırın tepsisine ince döşeyip fırında da yapabilirsiniz.