



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KIYMALI BÖREK (BAKLAVA YUFKASINDAN)

15 adet baklava yufkası
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı ceviz
3 çorba kaşığı çekirdeksiz üzüm
150 gram kıyma
Yarım demet maydanoz
Tuz, karabiber

İç malzemesi için kıyma, üzüm, kıyılmış maydanoz, ceviz içi ve baharatları harmanlıyoruz. Baklava yufkasını dört parmak eninde kesip, eritilmiş tereyağını sürüp iç malzemeyi üzerine koyuyoruz. Kenarlarını katlayıp rulo şeklinde sarıyoruz. Fırın tepsisine dizip 200 derecede 25 dakika pişiriyoruz.