



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI BÖREK

- 4 adet Yufka
- 2 Adet yumurta
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 1 paket margarin
- 500 gr kıyma
- 3 Adet domates
- 2 Adet kuru soğan
- 2 su bardağı süt
- 2-3 yemek kaşığı zeytinyağı

Kıymayı yağ ile tavaya koyup suyunu çekene kadar kavurun. Yemeklik doğradığınız kuru soğanı ekleyip soğanlar ölene kadar ağız açık şekilde kavurmaya devam edin. Başka bir yerde Süt, yumurta ve yağ karıştırıp harcı hazırlayın.

Tepsiyi yağlayıp 1 yufkayı kenarlardan taşacak şekilde tepsiye serin. 2. yufkayı ikiye bölüp buruşuk şekilde yayın, üzerine sütlü karışımdan biraz dökün.

Kıymalı içi ikiye bölün. Yarısını yufkanın üzerine yayın. 3. yufkayı ikiye bölüp buruşuk şekilde kıymanın üzerine serin, tekrar sütlü harçtan dökün. Kalan kıymalı harcı üzerine yayın.

4. yufkadan tepsinin tam üzerini örtecek şekilde bir parça ayırın, kalanı kıymanın üzerine serip sütlü karışımdan dökün. tepsinin kenarından taşanları içe katlayın, üstüne süttten gezdiren.

Ayırdığınız yufkayı serip 2-3 yemek kaşığı sütün içine kırıp çırpıtığınız yumurtayı sürün. Dilerseniz üzerine çörekotu serpip 200C fırında üzeri kızarana kadar pişirin.