



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI ÇITIR BÖREK (BAKLAVA YUFKASI)

18 adet baklavalık yufka

200 gram kıyma

½ çay bardağı sıvı yağ

1 adet soğan

1 çay bardağı su

½ çay bardağı sıvı yağ

Sıvı yağ koyduğumuz tenceremizde küp küp kesilen soğanlarımız kısık ateşte kavrulur, üzerine kıyma ilave edilerek kavrulmaya devam edilir. Ayrı bir kabın içinde su ve sıvı yağ karıştırılır. 1.ci yufka tezgaha serilir, üzerine sulu karışım serpiştirilir. 2.ci yufka üzerine koyulur yine su serpiştirilir. 3. yufka da üzerine koyulup su serpiştirildikten sonra yufkamızın uç kısmına 2 kaşık kıymalı harç koyulur ve rulo şeklinde sarılır. Yufka 3 eşit parçaya bölünür, yağlı kağıt veya silpat serilmiş fırın tepsisine dizilir. Üzerine yağlı sulu karışımdan çok az sürülür, yufkalar bitene kadar bu işlem tekrarlanır. 180 derecelik fırında 15-20 dakika üzeri kızarana kadar pişirilir. Sıcak sıcak servis edilip afiyetle tüketilir.

