



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI HAZIR YUFKA BÖREĞİ

3 hazır yufka
3 yumurta
1/3 su bardağı sıvıyağ
1/3 su bardağ. süt veya yoğurt
İç i için:
5-6 çorba kaşığı kıyma
1 soğan rendesi
tuz
karabiber

Yumurtayı bir kâseye kırıp, çatalla çarpınız. Sütü ve yağı ilave edip karıştırınız.

Yufkaları 4 eşit parçaya bölüp üst üste koyunuz. Üzerine 2 çorba kaşığı yumurtalı karışımdan koyup her tarafına yayın. Üç köşesini ortada birleştirerek kare şekline getiriniz. Ortasına bir miktar kıymalı iç koyup kenarlarını bohça gibi kapatınız.

Kapanan kısım alta gelmek üzere yağlanmış tepsiye yerleştiriniz. Diğerlerini de aynı şekilde hazırlayıp yan yana diziniz. (Yufkalar üst üste konarak veya rulo yaparak da değişik şekillerde hazırlanabilir.) Üstlerine artan karışımdan sürerek orta hararetti fırında pembe renkte pişiriniz.

[ML® Zarf Böreği için tıklayın](#)