



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI RULO BÖREK

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
Yarım Demet maydanoz
Yeterince Tuz, karabiber
3 Adet yufka
250 gr kıyma
Yarım Su Bardağı süt
1 Adet yumurta
1 Adet soğan

yufkamızı tezgahımıza yayıyoruz.8 parçaya bölüyoruz.her parçasına yumurta, süt ve yağ karışımından sürüyoruz.iç için ince doğranmış soğanı ve sanayağ ile kavuruyoruz.kıymayı da ekleyip baharatları ile beraber kavuruyoruz.iç harçları paylaşıyoruz.sigara böreği gibi sarıyoruz.üzerine kalan sosumuzdan döküp önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyoruz.