



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI SARAY BÖREĞİ

3 adet yufka
300 gr. kıyma
1 adet kuru soğan
2 çorba kaşığı kuş üzümü
1 çorba kaşığı çam fıstığı
1 tutam maydanoz
1 su bardağı süt
1 şişe soda
2 adet yumurta
Tarçın
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz, karabiber

1 adet soğanı küp küp doğrayın. 1 çorba kaşığı sıvıyağda soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun. 1 tutam maydanozu ince ince doğrayın, ilave edip karıştırın. 300 gr. kıymayı, birer tatlı kaşığı tuz ve karabiber, 1 çorba kaşığı çam fıstığı, 2 çorba kaşığı kuş üzümü ve yarım kabuk tarçını tencereye ekleyin. Kıymalar ve fıstıklar kavrulana kadar, yaklaşık 10 dakika tencereyi ateşte bırakın. Böreğin sıvı harcını hazırlamak için; ayrı bir kaba 1 su bardağı süt, 1 şişe soda, 1 adet yumurta koyup malzemelerin hepsini 1 çorba kaşığı sıvıyağı da ekleyerek karıştırın. 3 adet yufkayı açın. Kaptaki hazırladığınız sıvı harcı bir fırça ile yufkaların üzerine sürün. Tencerede hazırladığınız kıymalı malzemeyi yufkaya yaydırarak koyun. Kıyma yayma işleminden sonra yufkalarınızı sarın. Sardığınız yufkayı yuvarlayın ve spiral şeklinde içe doğru kıvrın. Fırın tepsisini fırça ile yağlayın ve sardığınız yufkaları fırın tepsisine yerleştirin. Kalan sıvı harcın içine 1 adet daha yumurta kırın ve karıştırın. Fırın tepsisine dizdiğiniz yufkaların üzerine fırça ile sürün. 180 derecede ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin. Piştikten sonra börekleri biraz dinlendirin ve keserek servis yapın.