



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KUŞÜZÜMLÜ BÖREK

2 adet yufka,  
1 çay bardağı süt,  
1 çay bardağı sıvıyağ,  
1 adet yumurta  
İçine:  
50 gram dolmalık fıstık,  
50 gram kuşüzümü,  
250 gram kıyma,  
1 adet soğan,  
50 gram margarin,  
tuz,  
karabiber,  
kırmızıbiber

Margarini bir tavaya koyup eritin. Kıymayı tavaya alıp karıştırarak kavurun. Soğanı yemeklik doğrayıp tavaya ekleyin. Soğanlar pembeleşince tuz, karabiber ve kırmızıbiber ilave -edin. Kuş üzümünü ayıklayıp sıcak suyla yıkayın. Başka bir tavaya bir miktar sıvıyağ döküp fıstıklar pembeleşene dek kavurun. Fıstıklar kavrulunca üzümlerle birlikte kıymaya katıp karıştırın. Soğumaya bırakın. Bir kasenin içine süt ve sıvıyağ koyup karıştırın. Yufkayı tezgahın üzerine yayın. Üzerine sütlü karışımdan fırça yardımıyla sürün. Hazırladığınız harcın yarısını yufkanın üzerine serpin. Ucundan başlayarak rulo yapın. Hazırladığınız bu ruloyu ikiye katlayın. Yağlanmış tepsiye yerleştirin. İkinci yufkayada aynı işlemi uygulayın. Kalan sütlü karışıma 1 adet yumurtayı kırıp, çırpın. Böreğin üzerine fırça ile bu karışımı sürün. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında pembeleşinceye kadar pişirin.