



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEVLANA BÖREĞİ (KONYA)

Konya Emniyet Müdürlüğü

1 çay bardağı yoğurt

1 çay bardağı zeytinyağı

Biraz su

Yarım limon suyu

Biraz Tuz

Alabildiği kadar un

İçi için:

Yarım kilo kadar zeytinyağı ile karışmış tereyağı

Bu malzemelerin hepsi konur ve güzelce yoğrulur. Küçük küçük bezeler ayrılır. Dinlenmeye bırakılır. Diğer tarafından bir iki baş soğan yarım kilo kıyma, 1 demet maydanoz, biraz karabiber. Soğanlar bir iki kaşık zeytinyağında kavrulur. Sonra kıyma da ilave edilerek kavrulur. Ateşten indikten sonra maydanozu ilave edilir. Diğer taraftan bezeler incecik açılır. Arası yağlanır tekrar açılır tekrar yağlanır. Ve bir bohça şeklinde dürülerek köselere iç konulur ve kapatılır. Ondan sonra sıcak fırına sürülür.

