



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANNEMİN KIYMALI BÖREĞİ

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Çay Bardağı sıvı yağ
500 gr kıyma
2 Adet soğan
2 Adet çarliston biber
1 Tutam tuz
1 Tutam karabiber
1 Adet Yumurtanın sarısı
2 Adet orta boy domates
4 Adet yufka

Ufak ufak doğranan iki adet soğan ve çarliston biberler iki yemek kaşığı SANA KLASİK margarinle hafifçe çevrilir. Üzerine kıyma ilave edilir. Kıymanın rengi hafifçe değişene kadar 5 dakika kadar çevirme işlemine devam edilir. Kabuğu soyulmuş küp küp doğranmış domatesler içe ilave edilir. Arzuya göre çok az tuz ve karabiber ilave edilir. Yağlanmış tepsiye 1 yufka bütün olarak yayılır. İkinci yufka ufak parçalar halinde didiklenir. Üzerine 2 kaşık yağ gezdirilir. Malzemenin bir kısmı serpiştirilerek didiklenen yufkanın üzerine dökülür. Aynı işlem üçüncü yufka ile de tekrarlanır ve malzemenin tamamı bu şekilde tüketilir. Tepsinin en altına bütün olarak yaydığımız yufkanın dışarı taşan kenarları böreğin üzerine kapatılır ve bir yumurtanın sarısı çırpılarak böreğin üzerine sürülür. 170 dereceye ayarlanmış fırında 45 dakika kadar pişirilir.