



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## AVOKADOLU KIYMALI BÖREK

4 tane yufka  
300 gram yoğurt  
2 tane yumurta  
100 gram eritilmiş margarin  
400 gram koyun eti kıyması  
50 gram sana margarin  
1 bardak dövülmüş ceviz  
1 kaşık çeşnili tuz  
1 tutam kuru reyhan  
1 kaşık kekik  
1 tane rendelenmiş avakado

Kıymayı tencereye alalım suyunu çekene kadar kavurup içine çeşnili tuz katalım cevizini ekleyelim sana margarin katıp pişirelim kuru reyhanla kekik katalım ve enson avakadoyu katıp ocaktan alalım. Yoğurdun yarısını bölüp kaldıralım ayrı bir yerde yoğurt yumurta ve margarini mikserle çırpalım. Yufkamızı temiz bir yere açalım, içine yoğurt karışımından sürüp kıyma karışımından koyalım ve gül şeklinde saralım. Yağlanmış tepsiye dizip hepsini aynı yapalım. Üzerine ayırdığımız yoğurdu dökelim ve fırında pişirelim