



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BADEMLİ BURMA BÖREK

12 baklava yufkası ya da normal yufka ?

3 çorba kaşığı tereyağı ?

200 gram kıyılmış badem ?

200 gram kıyma ?

2 soğan

Baklava yufkasını eritilmiş tereyağıyla ıslatıp üç tanesini üst üste yerleştirin. Soğanla birlikte kavurduğunuz kıymaya doğranmış bademi katarak hazırladığınız iç harcın bir kısmını yufkanın üzerine serpin, oklavaya sarıp biraz büzdürerek oklavayı içinden çıkartın. Fırın tepsisine burgu şeklinde dizin. 200 derecede kızarana kadar pişirin. Fırından çıkınca bir miktar tereyağını üzerine sürün.
