



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLAVA BÖREĞİ (KIYMALI)

8-10 kişilik
30 adet hazır baklava yufkası
Yarım kg yağsız kıyma
1 paket margarin
2 adet soğan
Tuz
Karabiber

Önce yufkalarımızın büyüklüğüne uygun bir tepsi ayarlayalım. Yufkaları üst üste dizelim. Tepsimizi ters çevirip yufkaların üzerine yerleştirelim ve bıçakla fazlalıkları keselim, hazır olsun yufkalar düzgün nizamda. Hafif ateşte yağı eritelim, soğanı ince ince doğrayalım. Eriyen yağdan biraz alıp soğanları kavuralım. Pembeleşmelerine yakın yağsız yarım kilo kıymayı katalım devam edelim karıştırarak kavurmaya. Et salsın suyunu ve çeksın toparlasın. Tuzunu, biraz bolca karabiberini ayarlayalım. Ve şimdi gelelim baklava böreğini döşemeye. Tepsimizi yağlayalım bir yufka serelim. Kaşığı ucuyla her tarafına yağ gezdirelim, üzerine bir yufka daha kolayım etti iki... Yağ gezdirelim bir yufka daha serelim, etti üç... Aynı düzende gelelim dördüncü yufkaya, yağ gezdirelim, kıyma harcımızı beş eşit parçaya bölelim ve bir parçasını alıp beşinci yufkanın üzerine güzelce serpelim. Baklava böreğinin yapışık olmaması, ağızda dağılması için bu işlemlere dikkatle uymak gerekir. Biz de gereğini yapalım. Kıymalı katın üzerine, yağma, düzenine, dikkat ederek bir beş yufka daha geçelim ve böylece tepsimiz dolsun. Özetle 5 yufkalı altı kat var ve bunların arasına beş kat kıyma gezdiriliyor. İşte olup biten bu. Sonra gönlümüzce dilimleyelim böreğimizi, kalan yağ gezdirelim üzerine, orta ısıdaki fırına salalım, yakmadan bir güzel pişirelim.