



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLAVA YUFKASINDA KIYMALI BÖREK

8 adet baklava yufkası
250 gr kıyma
1 adet soğan
1 çorba kaşığı margarin
1 adet kapy biber
1 adet yeşil biber
1 çorba kaşığı kuş üzümü
1 tutam tarçın
Tuz, karabiber
Yağlamak için:
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 kahve fincanı süt
2 çorba kaşığı Pakmaya Buğday Nişastası

Soğanı kıyın. Kıymayla birlikte margarinle kavurun. Zar şeklinde doğranmış biberleri, kuş üzümünü, tuz, karabiber ve tarçını ekleyip tatlandırın. Karışımı ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Yufkaların arasını sıvıyağ-süt karışımından sürün, Pakmaya Buğday Nişastası serpin. Üst üste dört yufkayı bu şekilde yerleştirin. 4.yufkanın üzerine kıymalı karışımdan dökün. Yufkayı rulo şeklinde sarın, bir parmak uzunluğunda kesip yağlı kağıt üzerine yerleştirin. Rulo börek hamurları 190 dereceye ayarlı fırında, üzerleri iyice kızarana kadar pişirin.

