



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLAVA YUFKASINDAN BÖREK

Hilal Akçil

12 Adet Baklava Yufkası
1 Kase Kıyma
1 Adet Kuru Soğan
6 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
1 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
1 Adet Yumurta Sarısı
2 Çay Kaşığı Tuz
2 Çay Kaşığı Karabiber
2 Çorba Kaşığı Çörekotu

Soğanı küp küp doğrayalım ve 1 yemek kaşığı zeytinyağıyla soteleyelim. Renkleri dönünce kıymayı da ekleyelim ve kavuralım. Kıymalar kavrulunca tuzu ve karabiberi ilave edip ocağın altını kapatalım. İlk baklava yufkasını tezgaha serelim, fırçayla üzerine sıvıyağ sürelim. İkinci yufkayı da koyup yine yağ sürelim. Üçüncü yufkayı serelim, kıymalı harcın dörtte birini ince uzun bir şerit halinde yayalım ve yufkaları rulo yapalım. 4 parça olacak şekilde kesip yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizelim. Diğer yufkalar için de aynı işlemi yapalım. Sonuçta 16 parça börek elde edelim. Tüm böreklerin üzerine yumurta sarısı sürüp çörekotu serpelim. 180 derece ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişirip servis yapalım.