



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYRAM BÖREĞİ

Elif Bayramçavuş

- 1 Adet Kuru Soğan
- 250 Gr. Kıyma
- 1 Adet Domates
- 2 Adet Çarliston Biber
- 1 Adet Kırmızı Biber
- 1/2 Demet Maydanoz
- 4 Çorba Kaşığı Dolmalık Fıstık
- 2 Çorba Kaşığı Kuş Üzümlü
- 2 Çay Kaşığı Tuz
- 2 Çay Kaşığı Karabiber
- 4 Adet Yufka
- 2 Adet Yumurta
- 1/2 Su Bardağı Süt
- 1/2 Su Bardağı Zeytinyağı

Yemeklik doğranmış kuru soğanla zeytinyağını bir tavada kavuralım. Kıymayı ekleyelim ve kavurmaya devam edelim. Biberleri minik minik doğrayıp domatesi rendeleyip ekleyelim. İnce kıyılmış maydanozu, dolmalık fıstıkları, kuş üzümünü, tuzu ve karabiberi de ilave edip birkaç dakika daha kavuralım, ocağın altını kapatalım. Yumurtaları kırıp çırpalım, sütü ve zeytinyağını ekleyip karıştıralım. Yağlanmış tepsiye yufka serelim. Üstüne sütlü karışımdan dökelim. Yufkanın yarısı bitine kadar bu işlemi sürdürelim. Ortasına kıymalı karışımı dökelim.