



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖRECİK

3 adet yufka,
400 gram yağsız kıyma,
eritilmiş margarin,
125 gram tereyağı,
2 tatlı kaşığı tatlı kırmızıbiber,
2 su bardağı çırpılmış yoğurt,
tuz,
karabiber

Yufkaları birer birer mutfak tezgahının üzerine koyun. Önce iki kenarını hafifçe içeri doğru kapayın. Kapadığınız kısımları (yarım ay şeklinde) kesin. Kesilen uçlara kıymayı incecik yayın. Tuz ve karabiber serpin. Yufkayı iki ucundan rulo gibi sarıp, 2 ayrı rulo börek elde edin. Yufkalar bitene kadar bu işlemi tekrarlayın. Hazırladığınız rulo börekleri 3 cm.'lik parçalar halinde dilimleyin. Hafifçe yağlanmış fırın kabına dizin. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 45 dakika pişirin. Fırından aldığınız börekleri, servis tabağına dizin. Üzerine çırpılmış yoğurdu gezdirin. Tereyağını eritin. Kırmızıbiberi de yağda yakın. Böreciklerin üzerine gezdirip servis yapın.
