



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGURLU BÖREK

2 adet soğan
250 gram kıyma
1 çay bardağı çiğköftelik bulgur
1 çay bardağı ceviz içi
1 demet maydanoz
Tuz
1 çay kaşığı kırmızı pulbiber
1 çay kaşığı dolma baharı
3 adet yufka
2 adet yumurta
Galeta unu

Bulguru 1 su bardağı sıcak su ile ıslatın. Soğanı küp şeklinde doğrayın. 2 çorba kaşığı sıvı yağda kıyma ile beraber kavurun. Bulgur, kıyılmış maydanoz, pulbiber, dolma baharatı, tuz ve dövülmüş cevizi kıymaya ekleyip karıştırın. Yufkaları düz bir zemin üzerine yaydıktan sonra her birini 8 eşit üçgen şeklinde kesin. Her parçanın geniş tarafına hazırladığınız içten koyup sigara böreği şeklinde sarın. Yumurtaları çırpma teliyle çırpın. Hazırladığınız börekleri önce yumurtaya sonra galeta ununa bulayıp kızartın. Sıcak olarak servis yapın.

