



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGURLU BÖREK

Malzemeler

250 gr. kıyma

½ su bardağı irice dövülmüş ceviz içi

2 adet kuru soğan

1 su bardağı süt

1 su bardağı ince bulgur (kaynak su ile ıslatılarak kabartılacak)

1 adet soyulmuş domates

1 adet sivri biber

2 adet yumurta, bir tutam maydanoz

1 su bardağı galeta unu

Tuz, karabiber, pul biber, kimyon

Yapılışı

İnce doğranmış soğan kıyma yağ koymadan kavrulur. Küçük doğranmış domates, biber, maydanoz katılır.

Piştikten sonra bulgur, ceviz ve baharat eklenir. Altı kapatılıp soğumaya bırakılır. Yufkalar üst üste yağlanmadan serilir. Önce ikiye sonra dörde bölünür. Yufkaların içine harç bolca konur. Kalınca ve sıkı olmak koşulu ile sarılır süt ve yumurtalar çırpılır. Yufkalar bu karışıma batırılıp galeta ununa bulunarak çok kızgın olmayan yağda altın rengi alıncaya kadar kızartılır. Sıcak servis yapılır.
