



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGURLU KIYMALI BÖREK

3 adet hazır yufka
250 gr kıyma
1 baş iri soğan
1 çay bardağı ince bulgur
1 çay bardağı sıvı yağ
10-15 dal dereotu
Tuz ve karabiber
1 adet yumurta

Bulgur 1 çay bardağı ılık suya ıslatılır, 10 dakika bekletilir. Tavaya kıyma konur, yağ eklemeyen suyunu bırakıp, çekene kadar kavrulur. Üzerine rende soğan, tuz katılır, 5 dakika daha kavrulur. En son karabiber ıslatılmış bulgur ve kıyılmış dereoto atılır, ateşten alınır. İlk yufka tezgaha serilir, yüzeyine sıvı yağ sürülür. İkinci yufka üzerine konur, aynı şekilde yağ sürülür. Son yufkaya da aynı işlem yapılır, üçgen olarak 8 parçaya kesilir. Yufkanın geniş kenarlarına kıymalı iç taksim edilir. Önce kenarları katlanır, sonra sıkı olmayan rulo yapılır. Börekler yağlanmış fırın kabına dizilir. Üzerlerine çırpılmış yumurta sürülür. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında yarım saat kadar pişirilir.