



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGURLU VE CEVİZLİ BÖREK

- 6 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çay Bardağı İnce Bulgur
- 1 Biraz tuz
- 5 Çorba Kaşığı yoğurt
- 1 Çay Bardağı çekilmiş ceviz içi
- 2 Adet soğan
- 3 Adet yufka
- 250 gr kıyma
- 1 Adet Yumurtanın sarısı
- 1 Kahve Fincanı su
- 1 Biraz karabiber

Bulgur ve cevizin faydasını hemen herkes bilir. Gelin en iyisi bu iki özel lezzeti harmanlayalım ve nefis bir börek hazırlayalım. Soğanları soyup kıyın. Kızdırılmış margarine pembeleşinceye kadar kavurun. Bulgur ve suyu ilave edip ocaktan alın. Bulgurun şişmesini bekleyin. Tuz, karabiber ve cevizleri de ekleyip harmanlayın. Eritilmiş ılık margarin ile yoğurdu bir kasede karıştırın. Yufkaları 4 eşit şerit şeklinde kesip üzerlerine yoğurtlu margarin sürün. Uzun şeritlerin iki ucunu birleştirip ikiye katlayın. Şeritlerin üzerine bulgurlu içi paylaşın. Dökülmemesi için iki ucunu içeriye doğru katlayıp rulo şeklinde sarın. Kalan yoğurtlu margarine yumurta sarısını ekleyip karıştırın. Börekleri fırın tepsisine dizin ve üzerine yumurtalı karışımı sürün. Önceden ısıtılmış 175 dereceye ayarlı fırında 30 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.