



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇEMENLİ BÖREK

5 adet yufka  
400 gram kıyma  
2 adet soğan  
2 çorba kaşığı sıvıyağ  
3 adet ince kıyılmış sarımsak  
2 çorba kaşığı çemen  
2 çorba kaşığı ince kıyılmış ceviz  
1 tatlı kaşığı kimyon  
1 adet domates  
Yarım demet maydanoz  
1 su bardağı süt  
Tuz  
Karabiber  
Üzerine:  
Çörekotu  
1 adet yumurtanın sarısı

Kıyma ve ince kıyılmış soğanı sıvıyağda kavurun. Etin rengi döndükten sonra içine sarımsak, çemen, ceviz, kimyon, tuz ve karabiber ilave edin. 1-2 dakika daha kavurduktan sonra ocağın altını kapatın. Domatesin kabuğunu soyun ve çekirdeklerini çıkarıp, küp şeklinde doğrayın. İnce kıyılmış maydanozla birlikte kıymanın içine katın ve karıştırın. Daha sonra ılınmaya bırakın. Yufkaları düz bir zemine serin ve uzunlamasına ortadan ikiye kesip 10 parça yufka elde edin. Bir parça yufkanın üzerine süt sürün ve yuvarlak kısmına kıymalı harçtan 2 çorba kaşığı koyun. Kıvrarak uzun şerit elde edin. Diğer yufkalara da aynı işlemi uygulayın. İki yufkayı saç örgüsü şeklinde örün. Yufkaların hepsini aynı şekilde hazırlayın. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 35-40 dakika pişirin. Ilıdıktan sonra dilimleyerek servis yapın.

