



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KIYMALI BÖREK

Elif Korkmazel

Bulgurlu harcı için:
1 su bardağı ince bulgur
200 gram kıyma
1 su bardağı ılık su
1 çorba kaşığı
2 çorba kaşığı kimyon
İçi için:
150 gram kıyılmış ceviz
2 adet soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber, kırmızıbiber

Bir kabın içine bulguru koyup üzerine ılık suyu ilave edin ve şişmesi için 5 dakika üzeri kapalı şekilde bekletin. İçine kıyma ve baharatları ekleyip yoğurun. Bu karışımı ikiye bölün. Bir parçasını fırına dayanıklı cam kaba yerleştirin. Soğanı tereyağında 5 dakika sote edin, ceviz ve baharatları ilave edip karıştırın. Tepsideki bulgurlu kıymalı karışımın üzerine yerleştirin. Kalan bulgurlu karışımı da üzerine bastırarak koyun ve 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirin. Maydanoz ve domateslerle süsleyip servise sunun.