



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KIYMALI BÖREK

2 su bardağı un
Yarım çay kaşığı tuz
1 çay bardağı su
2 soğan
250 gram kıyma
Yarım demet maydanoz
1,5 su bardağı kıyılmış ceviz

Derin bir kabın içinde unu tuzu harmanlayın, üzerine yavaşça suyu ekleyip yumuşak bir hamur yoğurun. Bu hamuru 15 dakika dinlendirin. Daha sonra iki bezeye ayırıp, açın. Üzerlerine eritilmiş yağ sürerseniz çok lezzetli olacaktır. İç malzemesi için tereyağında rendelenmiş soğanı kavurup içine kıymayı ekleyin ve 10 dakika kadar kavurun. Maydanozu yıkayıp ince bir şekilde kıyın. Bol ceviz ekleyip iç harcını hazırlayın. Açtığınız yufkanın birini tepsiye serin. Üzerine iç malzemenin yarısını yayın, rulo yapın, fırın tepsisine yerleştirin. Diğer yufka için de aynı şeyi yapın. Üzerine bir şey sürmeden fırına verin 180 derecedeki fırında 35 dakika pişirin.