



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ VE HAVUÇLU ÇİN BÖREĞİ

250 gram kıyma
1 adet soğan
1 çorba kaşığı margarin
yarım demet maydanoz
1 su bardağı ince bulgur
1 su bardağı rendelenmiş havuç
1 su bardağı ince kıyılmış ceviz
3 adet yufka
2 adet yumurta
1 su bardağı galeta unu
Karabiber
Tuz
KIZARTMAK İÇİN:
1.5 su bardağı sıvıyağ

Margarinini tencereye koyun ve ince doğranmış soğanları kavurun. Kıymayı, maydanoz, tuz ve karabiberi ilave edin ve kavurmaya devam edin. Bir tencerede bulgura 2 bardak sıcak su ilave edin ve kapağını kapatıp suyunu çekene kadar pişirin. Sonra bulguru, havucu ve cevizi kıymaya ilave edin. Yufkaların her birini 8 tane üçgen olacak biçimde kesin. İçine kıymalı harcı koyup sigara böreği gibi sarın. Önce çırpılmış yumurtaya sonra galeta ununa bulayıp kızgın sıvı yağda kızartın.