



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİÇEK BÖREK

Dilek İntepe

- 2 Adet Yufka
- 1 Çay Bardağı Süt
- 1 Çay Bardağı Sıvı Yağ
- 1 Adet Yumurta
- 1 Kase Kıyma
- 1 Adet Kuru Soğan
- 2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 2 Çay Kaşığı Tuz
- 2 Çay Kaşığı Karabiber

Zeytinyağını bir tavaya alalım, küp kesilmiş soğanı ekleyip kavuralım. Kıymayı da ilave edelim ve kavurmaya devam edelim. Son olarak tuzu ve karabiberi ekleyip ocağın altını kapatalım. Sütü, sıvıyağı ve yumurtayı bir kapta çırpalım. Yufkaları mutfak tezgahına yayalım, önce ikiye, sonra tekrar ikiye bölelim. Oluşan 8 üçgen yufka parçasının her birine 2 yemek kaşığı sütlü karışımdan dökelim ve bir fırça yardımıyla kuru yer kalmayacak şekilde yayalım. Yufka parçasını, ince ucundan tutarak kalın ucuna doğru büzelim. Sağda ve solda kalan uçları, ortaya doğru kapatalım. Yufkanın tam ortasında oluşan şişkince kısma 1-2 yemek kaşığı kadar kıymalı içimizden koyalım. Önce üst ve alt kısımla, ardından yan kısımlarla kıymanın üstünü örtelim ve yufkayı ters çevirip fırın tepsisine yerleştirelim. Tüm yufka parçalarına aynı işlemi uygulayalım. Kalan sütlü karışımı çiçek formuna gelmiş yufkaların üzerine bir fırça yardımıyla sürelim. 200 derece ısıtılmış fırında üzerleri kızarana dek pişirelim.