



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇİL BÖREK

5 adet yufka  
250 gr sana hamurışı  
250 gr kıyma  
2 diş dövülmüş sarımsak  
250 gr yoğurt  
5 adet yumurta  
1 su bardağı süt  
2 çay kaşığı tuz  
2 çay kaşığı karabiber

Kıymayı orta boy bir tavaya koyun.

Orta ısı ateşte, kendi yağı ve suyuyla sürekli karıştırarak 5 dakika kadar kavurun. Tuz ve karabiberi serpiştirip 1-2 dakika daha kavurduktan sonra ocaktan alın.

Diğer taraftan, iç harcını hazırlamak için; yumurtaları geniş ve derin bir kaba kırın. Yoğurt ve sütü ekleyip tel çirpici yardımıyla iyice çirpin.

Dövülmüş sarımsakları ilave edip tekrar karıştırın. Son olarak, kavrulmuş kıymayı da katıp tekrar karıştırın ve bir kenarda bekletin.

Margarini küçük bir tavada eritin. (yağın kızmaması gerekiyor) Bir fırın tepsisini erittiğiniz yağın bir kaşığıyla yağlayın.

Yufkalardan birini buruşturarak tepsiye yerleştirin, (dışarıya sarkmaması gerekiyor)

Üzerine erimiş yağdan 2-3 yemek kaşığı kadar gezdirin. Hazırladığınız kıymalı harçtan da 2-3 yemek kaşığı alıp üzerine dağıtın.

İkinci yufkayı da aynı şekilde yerleştirip üzerine yağ ve kıymalı harç ekleyin. Yufkalar bitinceye kadar aynı işlemleri tekrarlayın. Son yufkanın yani beşincinin üzerine ise sadece yağ gezdirin.

Böreği önceden ısıtıp 180 dereceye ve alt-üst konuma ayarladığınız fırında 30-35 dakika, iyice kızarıncaya kadar pişirip çıkarın. Dilimleyerek servise sunun.

Not: İsteğe göre börek fırından çıkınca üzerine ayrılan 3 yemek kaşığı yoğurtlu kıymalı harç sürülür ve kapatılmış ama sıcak olan fırında 10 dakika daha bekletilir.

