



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIR PITIR BÖREK (BAKLAVA YUFKASI)

10 adet baklava yufkası
2 çorba kaşığı tereyağı
İç için:
300 gram kıyma
1 adet soğan
2 adet domates
3 adet sivri biber
Tuz ve karabiber

İ malzemeyi hazırlamak için ,soğanı rendeleyin ve kıymayla beraber tavada 5 dakika sote edin. İçine rendelenmiş domatesi, kıyılmış sivri biberi de koyup 5 dakika daha pişirin. Tuz ve karabiberini de ilave edip ocaktan alın. Baklava yufkasını uzun şeritler halinde kesin. Eritilmiş tereyağı ile yufkaları ıslatın. Köşesine soğumuş olan kıymalı iten koyup üçgen şeklinde sarın. Fırın tepsisine dizip 200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar 30 dakika pişirin. Sıcak olarak ikram edilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 29.04.2024