



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CİVANIM BÖREK

<https://www.sabah.com.tr>

1 kg haşlamalık kuzu eti  
2 su bardağı su  
2 dilim tost ekmeği  
1 çorba kaşığı sıvı yağ  
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık  
1 çorba kaşığı kuş üzümü  
Yarım demet maydanoz  
4 adet yufka  
150 gram tereyağı  
4 adet yumurta  
1 su bardağı süt  
Tuz  
Karabiber  
Pul biber

Eti su ile birlikte bir tencereye alın ve suyunu çekene kadar pişirin. Kemiklerinden ayırın ve bir kaba alın. Kızarmış ve soğutulmuş tost ekmeğini robottan geçirip, etin içine katın. Dolmalık fıstığı, sıvı yağda hafif pembeleşene kadar kavurun ve etin içine ilave edin. Kuş üzümü, tuz, karabiber ve pul biber katın. Kıyılmış maydanozu da ekledikten sonra tüm malzemeyi iyice karıştırın. 2 Orta büyüklükte, ısıya dayanıklı bir cam kabı yağlayın ve yufkanın birini kenarları dışarı taşacak şekilde içine yayın. Derin bir kaptaki eritilmiş tereyağı, yumurta ve sütü çirpin. Bu karışımdan yufkanın üzerine ve kenar kısımlarına sürün. Kalan 3 yufkayı da aralarına yağlı karışımdan sürerek üst üste tepsiye yerleştirin. Orta kısma, hazırladığınız etli iç harcı yerleştirin. Kenarlardan taşan yufkalardan 4-5 parmak fazlalık bırakıp, geri kalan yufkayı kesin ve yumurtalı harçla ıslatarak, etli iç harcın üzerine yayın. Kenardan sarkan 4-5 parmak genişliğindeki yufkayı burğu yaparak içe doğru sıkıştırın. Kalan yumurtalı harcı böreğin üzerine boşaltıp, önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

