



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DOMATES SOSLU BÖREK

2 adet yufka
1 adet soğan
200 gram kıyma
1 adet patates
Sosu için:
3 adet domates
3 diş sarımsak
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Tuz, karabiber, kekik

Yufkaları tezgah üzerinde uzun şeritler halinde kesiyoruz. Tavada kıyma ve soğanı kavuruyoruz. Rendelenen patates, tuz ve karabiberle iç hazırlıyoruz. Bu iç malzemeyi soğutup yufkaların kenarına koyup, muska şeklinde katlıyoruz. İstenirse kızgın yağda istenirse fırında kızarana dek pişiriyoruz. Domates sosu için; domatesleri rendeleyip zeytinyağında 5 dakika pişiriyoruz. Üzerine ezilmiş sarımsak ve baharatları koyup sosu ocaktan alıyoruz ve kızarmış böreklerle servis yapıyoruz.

[ML® Soslu Börek için tıklayın](#)