



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DÜRÜM BÖREĞİ

- 3 adet yufka
- 1 çay bardağı eritilmiş margarin
- 5 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 2 yemek kaşığı dolmalık üzüm
- 1 çay kaşığı yenibahar
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardağı ılık su
- 500 gr kıyma

Soğanlarımızı yemeklik doğrayalım. Tenceremize zeytinyağımızı, tuzumuzu, şekerimizi ve dolmalık fıstığımızı koyup pembeleşinceye kadar kavuralım. Kıymamızı ilave edelim onun da iyice kavrulmasını sağlayalım. Baharatlarımızı da ilave edelim ve altını kapatalım. Margarinimizi eritelim. Yufkamızın ilkinı tezgahımıza yayalım, fırça yardımıyla her yerini yağlayalım. Uç kısmına malzememizi yayalım. Elimizle yuvarlayarak rulo yapalım. İkişer parmak kalınlığında kesip ağızları yukarı gelecek şekilde fırın tepsimize dizelim. Yufkalarımız bitene kadar bu işleme devam edelim. Hepsi bittiğinde 1 bardak ılık suyu böreklerimizin üzerine gezdirip, buzdolabımızda 2 saat bekletelim. 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirelim.