



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DÜRÜM BÖREĞİ

150 Gr Sana Hamurışı
5 Adet kuru soğan
2 Yemek Kaşığı dolmalık fıstık
3 Adet yufka
1 Su Bardağı ılık su
1 Tatlı Kaşığı toz şeker
2 Yemek Kaşığı zeytinyağı
1 Çay Kaşığı yenibahar
500 gr kıyma
1 Tatlı Kaşığı kırmızı pul biber
1 Çay Kaşığı karabiber
1 Tatlı Kaşığı tuz
2 Yemek Kaşığı dolmalık üzüm

Soğanlarımızı yemeklik doğrayalım. Tenceremize zeytinyağınızı, tuzumuzu, şekerimizi ve dolmalık fıstığımızı koyup pembeleşinceye kadar kavuralım. Kıymamızı ilave edelim onunda iyice kavrulmasını sağlayalım. Baharatlarımızı da ilave edelim ve altını kapatalım. Margarinimizi eritem. Yufkamızın ilkinı tezgâhımıza 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.