



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ GERDAN BÖREĞİ

### Malzemeler

2 adet hazır yufka  
500 gr kuzu kuşbaşı eti (gerdan eti de kullanabilirsiniz)  
4 adet orta boy kuru soğan  
50 gr tereyağı  
2 çay kaşığı tuz, karabiber, pul biber  
1 yemek kaşığı un  
2-3 yemek kaşığı sıvıyağ  
2 su bardağı yoğurt  
3 diş sarımsak

### Hazırlanışı

Kuru soğanları yemeklik incecik doğrayıp orta boy bir tencereye tereyağıyla beraber koyun. Tuz, karabiber ve eti ilave edip karıştırarak et, suyunu bırakıp tekrar çekinceye kadar, en az 10 dakika kavurun.

1 yemek kaşığı unu tuz serper gibi etlerin üzerine serpip 2-3 dakika daha pişirin. Sıcak su ilave edip eti, kısık ateşte iyice yumuşayınca kadar pişirin.

Diğer taraftan, yufkalardan birini tezgaha serip üzerine diğer yufkayı yerleştirin. Yufkaların dört tarafını ortaya doğru toplayıp dikdörtgen şeklinde bir hamur elde edin

Dikdörtgen şeklindeki yufkanın uzun kenarına ılık hale gelen etli iç harcı uzunlamasına yerleştirin. Yufkayı ucundan başlayarak rulo oluşturacak şekilde sarın.

Üzerine fırça yardımıyla sıvıyağ sürüp 175 dereceye ve alt-üst konuma ayarladığınız fırında, üzeri altın sarısı oluncaya kadar, en az 35-40 dakika pişirin. 6 Henüz sıcak haldeyken üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirin ve kırmızı pulbiberi serpiştirin. İsterseniz kırmızı pulbiberi 2-3 yemek kaşığı sıvı yağda kızdırarak da gezdirebilirsiniz. Böreği henüz sıcak haldeyken dilimleyerek servise sunun.