



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ PİLAV BÖREĞİ

Malzeme:

- 4 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı,
- 6 adet yufka.
- 3 fincan pişmiş pirinç,
- 2 adet havuç (dilimlenmiş ve haşlanmış),
- 2 adet kabak (doğranmış ve haşlanmış),
- 1/2 fincan kıyılmış soğan,
- 250 gram dana kıyması,
- 1 tatlı kaşığı köfte baharı,
- 1 tatlı kaşığı tuz,
- 1 tatlı kaşığı tarçın,
- 1 fincan kıyılmış dereotu.

Orta boy bir tavada kıymayı soğanla kavurun. Pişmiş kıymaya baharatları ve tuzu da ilâve ettikten sonra bir kenara ayırın. Dörtgen bir fırın tepsisini yağladıktan sonra bir tabaka yufka döşeyin. Aralarını yağlayarak ikinci ve üçüncü kat yufkayı da döşeyin. Üçüncü kat yufkayı yağladıktan sonra, sırasıyla en altta havuç olmak üzere, kabak, dereotu, pirinci ve kıymayı döşeyin. Kalan üç adet yufkanın aralarını yağlayarak karışımın üstüne yerleştirin. Üstü kızarıncaya kadar 350 derece ısıtılmış fırında,pişirin. Böreğinizi sıcak sıcak servis yapın.
