



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EVDE SULTAN BÖREĐİ

3 adet yufka
1 su bardaĐı süt
1 adet yumurta
Yarım su bardağı sıvıyağ
İçi için:
300 gr kıyma
1 ay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı tuz
1 orba kaşığı tereyağı
1 su bardağı rende kaşar

Tereyağı ve kıyma bir tavaya konur, orta ateşte suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. Karabiber, tuz eklenir, ateşten alınır. Biraz soğuyunca kaşar eklenir, karıştırılır. Yumurta, süt ve sıvıyağ çırpılır. İlk yufka serilir, sıvı karışım sürölür. İkinci ve üçüncü yufka da aynı şekilde üst üste konur. Sigara böreği yapar gibi 8 üçgen parçaya kesilir. Geniş kenarlarına kıymalı harç taksim edilir. Sağdan ve soldan kapatılır ve rulo yapılır. Yağlanmış fırın kabına dizilir. Üzerine kalan sıvı karışım sürölür. 185 derece fırına verilir, kızarana kadar pişirilir.