



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GALATA BÖREĐİ

5 adet yufka
Yarım kg kıyma
Yeteri Kadar sıvı yağ
1 Adet büyük baş soğan
Bir tutam tuz, karabiber kekik
İstedığınız Kadar sarımsak yoğurt ve soya sosu (sos için)

İÇ İÇİN: Soğan ince doğranıp tuzla yağsız sote edilir. Ardından kıymayı atıp kıymanın yağıyla bir müddet kavrulur, kekik tuz ve karabiber eklenir, yufkalar 4 e bölünür (üçgen şeklinde) yufkanın bir dilimini alıp içi ne malzemeyi koyup sigara böreğine benzer bir şekilde sarılır. Bol kızgın yağda kızartılır. Üzerine sarımsaklı yoğurt ve soya sosuyla servis yapılır.