



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GAZEL BÖREĞİ (ANTALYA)

12 adet baklavalık yufka
1 su bardağı zeytinyağı
400 gram kıyma
3 adet kuru soğan
3 adet patates
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı tuz
Susam

Patatesleri haşlayıp soyduktan sonra ezin.
Soğanı yemeklik doğrayıp kısık ateşte biraz su ekleyerek terletin.
Soğanlar yumuşayınca içine kıymayı ekleyip soğanlar da suyunu çekene kadar pişirmeye devam edin.
Haşlanmış patatesi soğumadan kıymaya ekleyip pürüzsüz bir kıvam alana kadar ezin.
Baharatları ve tuzu da ekleyip harmanlayın.
Tepsiyi zeytinyağıyla yağlayıp altı kat yufkayı aralarını yağlayarak üst üste dizin.
İç harcını yufkaların üzerine yayıp diğer altı kat yufkayı yine aralarını yağlayarak harcın üzerine kapatın.
Böreği kare kare dilimleyip üzerini de zeytinyağıyla yağlayın.
Susamı böreğin üzerine serpin.
Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra tepsiyi fırına verin.
Böreğinizi üstü kızarınca fırından alıp ılınca servis edin.

