



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GAZEL BÖREĞİ (BAKLAVA YUFKASI)

1 paket baklavalık yufka
150 gr dana kıyma
1 paket margarin
1 adet kuru soğan
1 tutam karabiber karabiber
2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 adet kuru soğan yemeklik doğranıp sıvı yağ ile diriliğini kaybedene kadar kavrulur. Kıyma ilave edilip rengi dönene kadar sotelenir. Rendelenmiş patates eklenir. biraz daha kavrulup 1 tutam karabiber ve tuz serpilip soğumaya bırakılır. 2 yemek kaşığı margarin, 2 yemek kaşığı sıvı yağ ile eritilir, biraz su ile karıştırılır. 4 adet baklavalık yufka araları yağlanarak üst üste serilir. Kıymalı patatesli iç yerleştirilip katlanır ve üçgen dilimlere kesilir. Kalan yufkalar da aynı şekilde hazırlanır. Börekler yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerleri de yağlanıp ortalama 180 derecede ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirilir.