



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GAZEL BÖREĞİ

250 gr. kıyma  
2 patates  
2 bardak zeytinyağı  
1 soğan  
un  
1 yumurta sarısı  
bir demet maydanoz  
tuz  
karabiber  
su.

İki kaşık kızdırılmış yağda rendelenmiş soğan ve patates ile kıymayı öldürün. Kıyılmış maydanoz, tuz ve biberi ekleyip soğumaya bırakın. 4 bardak un, su ve tuzla kulak memesinden sert bir hamur yoğurup dinlenmeye bırakın. Cevizden irice hamur parçalarıyla incecik yufkalar açıp, yağlanmış bir fırın tepsisine aralarına yağ serperek üst üste (büyükse kırıştırarak) serin. Yufkaların yarısını serince üzerine hazırladığınız malzemeyi yayın ve diğer yufkaları da sererek bitirin. En üst yufkaya yağla karışık bir yumurtanın sarısını sürün. Böreği 180 derecede ısıtılmış fırında pişirin.

