



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI KOLAY BÖREK

Elif Korkmazel

100 gram (3 çorba kaşığı) yağ
4 adet yufka
2 adet soğan
250 gram kıyma
1 adet domates
1 adet kırmızı biber
1/2 demet maydanoz
Tuz
Karabiber
Pul biber
Tepsiyi yağlamak için:
1 çorba kaşığı yağ

2 çorba kaşığı yağ tavadan eritin ve soğutun. Ayrı bir tavada 1 çorba kaşığı yağ eritin ve kıyılmış soğanı kavurun. Kıymayı ekleyin ve 1-2 dakika kavurduktan sonra tuz, karabiber, pul biber ilave edin. Kıymanın rengi dönene kadar kavurmaya devam edin. Küp doğranmış kırmızı biberi ekleyin. Kabukları soyulmuş ve küp doğranmış domatesi ilave edip, 1-2 dakika çevirin. Kıyılmış maydanoz ekleyip ocaktan alın. Yağladığınız tepsinin içine 1 adet yufkayı kenarlardan sarkacak şekilde serin. En başta erittiğiniz yağ ile yufkayı yağlayın ve her bir yufkayı bu şekilde yağlayarak üst üste koyun. En üstteki yufkayı da yağladıktan sonra iç malzemeyi yayın. Kenardan sarkan kısımları önce 4 parmak eninde içe doğru katlayın. Ortası açık kalacak şekilde kenarları ortaya tekrar kapatın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kenarlardaki yufkalar kızarana kadar pişirin.

Not: Böreğin kenarlarının kızarması için her tarafını iyice yağlamaya özen gösterin. İç malzemesine, arzuya göre farklı sebzeler de ekleyebilirsiniz.

