



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GEVREK BÖREK (BAKLAVA YUFKASI)

20 adet baklava yufkası
3 adet normal yufka
600 gram kıyma
3 soğan
4 çorba kaşığı tereyağı
Tuz karabiberi
1 su bardağı süt
1 yumurta

Öncelikle soğanları rendeleyip 1 çorba kaşığı tereyağında 5 dakika kadar kavurun. Üzerine kıymayı ekleyip kavurmaya devam edin. Daha sonra ocaktan alıp içine tuz karabiber serpip soğumaya bırakın. Fırın tepsisine bir adet yufkayı yayın. Üzerine 3 adet baklava yufkasını serin. Tekrar normal yufka ve iki kat baklava yufkası yerleştirdikten sonra üzerine kıymalı harcı serin. Yufkalar ve baklava yufkasını kat kat üzerine tekrar yerleştirip kenarlarından içeri doğru kıvrarak katlayın. Elinizi suya batırıp yufkaları hem ıslatın, hem de şekil verin. Tereyağını eritip süt ve yumurtayla birlikte çırpın, böreğin üzerine sürün. 200 derecedeki fırına da üzeri kızarıncaya kadar pişirin.