



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL BÖREĞİ (BEZELYELİ)

Yarım kilo yufka,
1 adet soğan,
4 çorba kaşığı margarin,
200 gram kıyma,
100 gram mantar,
2 adet havuç,
1 su bardağı haşlanmış bezelye,
2 diş sarımsak,
yarım demet maydonoz,
tuz,
karabiber,
1 adet yumurtanın sarısı

Soğanı ince ince kıyıp margarinle birlikte kavurun. Üzerine kıymayı ekleyip, 2 dakika daha kavurun. Mantarı temizleyip ince ince kıyın ve kıymalı harca ekleyin. Mantar pişene kadar kavurmaya devam edip piştikten sonra ocaktan alın. Ayrı bir kaptaki havucu rendeleyip 2-3 dakika haşlayın. Haşlanmış bezelye ve havucu da kıymalı mantarlı karışıma katıp karıştırın. Üzerine ince kıyılmış maydonoz, tuz ve karabiberi ekleyip tekrar karıştırın. Yufkaları üst üste koyup dörde bölün. Büyük üçgen şeklinde kesilmiş yufkanın ortasına 2 çorba kaşığı bezelyeli harçtan koyun. Elinizle yufkayı büküp bir araya toplayın. Yufkanın bir ucunu etrafında dolayıp gül şekli verin ve yağlanmış tepsiye dizin. Üzerine 1 adet yumurta sarısını sürün. Orta ısı fırında yufkalar pembeleşinceye kadar pişirin. Sıcak servis yapın.



Fotoğraf "semagül" tarafından gönderildi. 17.03.2019