



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI GÜLBÖREĞİ

<https://www.sabah.com.tr>

1 adet taze yufka
300 gr kıyma
1 adet soğan
Yarım demet maydanoz
1 diş sarımsak
Zeytinyağı
100 gr tereyağı (5 yemek kaşığı)
Tuz
Karabiber

Bir tencerede tereyağının yarısını ısıtın. Yemeklik doğradığınız soğanları ekleyin ve orta ateşte pişirin. Sarımsağı ilave edin ve karıştırmaya devam edin. Kıymayı ekleyin ve suyunu çekene kadar karıştırarak kavurun. Tuz, karabiber ve arzu ettiğiniz diğer baharatları da ekleyin. Ocaktan alın ve ince kıydığınız maydanozları da ekleyip karıştırın.

Yufkayı açın ve 4 eşit parçaya bölün.

Tereyağının kalanını ısıtarak eritin ve fırçayla yufkaların üzerine bolca sürün. Yufkanın uzun kenarına 1/4 kadarını yayın. Kenarlarını katlayıp böreği rulo halinde sarın. Rulonun bir ucundan başlayıp diğer ucuna doğru salyangoz şeklinde sarın. Diğer yufkalar için de bu işlemi tekrar edin. Pişirmek için börekleri yağlanmış bir tavaya alın ve hafif ateşte iki tarafı da kızarana dek pişirin.

