



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL BÖREĞİ (KIYMALI)

300 g yağsız dana kıyması
1 çorba kaşığı soya sosu (ya da soyu)
bir tutam taze çekilmiş karabiber
3 çorba kaşığı kıyılmış taze soğan
1+1/2 hazır yufka
30 g (2 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı (eritilmiş)

Bir salata kâsesine kıyma, soya sosu (ya da soyu), zencefil ve kıyılmış taze soğanları yerleştirin. Karabiberi serpip, bir kenarda 20 dakika dinlenmeye bırakın.

Önce fırınınızı 200 °C'a ısıtın. Her hazır yufka yaprağından 45 x 30 cm boyutlarında 3 dikdörtgen kesip, bu dikdörtgen biçimindeki parçalardan da 4'er dikdörtgen kesin. 12 krem karamel kabına, hamur parçalarını kenarlardan taşıyacak biçimde döşeyip, kâseyi buzdolabından alarak kıymayı hamurların üstüne paylaştırın. Dışa taşan kenarlara biraz erimiş tereyağı sürüp, her kenarından bir çiçek taçyaprağını andıracak biçimde harcın üstüne doğru katlayın ve kaplarda dik duracak kadar bastırıp düzleştirin. Üstlerineyiden erimiş tereyağı sürüp, alüminyum folyoyla örterek börekleri fırında 20 dakika kadar pişirin. Sonra üstlerinin altın sarısı bir renk alması için alüminyum folyoları çıkarıp, 10 dakika daha pişirin. Krem karamel kaplarını fırından alıp, börekleri içlerinden parçalamadan çıkararak sıcak sıcak servis yapın.