



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAZIR YUFKADAN KIYMALI GÜL BÖREĞİ

250 gr. kıyma  
1/2 paket margarin  
1 adet sivribiber  
1 adet domates  
1 adet soğan  
1 demet maydanoz  
3 adet yufka  
3 bardak et suyu  
Tuz  
Karabiber  
Kırmızı biber  
1 kase yoğurt  
4-5 diş sarımsak

Öncelikle soğan rendelenip, sivribiber ve domates ince ince doğranır. 2 çorba kaşığı yağda kıyma, soğan, sivri biber ve domatesler karıştırılarak kavrulur. İnce kıyılmış maydanoz, tuz, kırmızı ve karabiber ilave edilerek 5 dk. daha kavrularak ocaktan alınır.

Yufka masaya yayılarak dörde bölünür. Hazırlanan içten 2-3 kaşık, yufka parçalarının geniş tarafına konulur. Sigara böreği gibi rulo şeklinde sarılır. Rulonun bir ucu ıce doğru bükülmeye başlanarak gül gibi kıvrılır.

Yağlanmış tepsiye dizilir. Bütün yufkalara aynı işlem uygulanır.

İki kasık eritilmiş yağ böreklerin üzerine gezdirilir. 25 dk. fırında kızartılır. Diğer tarafta et suyu ısıtılır. Börek pişince tepsi fırından çıkartılıp ateşin üstüne konulur.

İki kepçe et suyu böreklerin üstüne dökülür. Hafif hafif tepsi sallanarak et suyu yayılır. Bütün et suyunu yedirinceye kadar işlem hafif ateşte tekrarlanır. Börekler tabaklara alınır. Üzerine sarımsaklı yoğurttan 2-3 kaşık dökülür. Onun üzerine de yağda kızartılmış kırmızıbiber gezdirilir. Sıcak olarak servis yapılır.