



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## GÜL BÖREĞİ

4 adet yufka  
1 su bardağı süt  
1 adet yumurta  
1 çay bardağından biraz fazla sıvıyağ  
2 adet soğan  
300 gr kıyma

Süt, yumurta ve sıvıyağ karıştırılarak sütlü harç hazırlanır. Soğan yemeklik doğranıp, kıyma eklenerek kavrulur. Haşlayıp suyunu süzdüğümüz ıspanak, kıymalı karışıma eklenir. Tuz, karabiber ve kırmızı biber katılarak soğumaya bırakılır. Yufkaların herbiri altı parçaya bölünür. Önce sütlü karışımdan sürülür. Üçgenin geniş kısmına kıymalı harçtan koyulup, sarılarak gül şekli verilir. Yağlanan tepsiye dizilerek üzerine yumurta sarısı sürülüp, susam serpilerek 200 derecede pişirilir.