



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI GÜL BÖREĞİ

3 yufka
1 yumurta
İçi için:
150 gr margarin
300 gr kıyma
6 ad yeşil biber
2 domates rendesi
1'er çay kaşığı tuz, kırmızı biber, pul biber

Tavada soğan ve yeşil biber margarinde sotelenir diri iken kıyma ilave edilir. Kıyma kavrulurken içine domates rendeleri ilave edilir ve suyunu çekene kadar pişirilir. Pişmesine yakın tuz ve diğer baharatlar ilave edilerek soğumaya bırakılır. Yufka tezgaha yayılır Ortadan ikiye kesilir, kıymalı harç üzerine yayılır. Rulo şeklinde sarılır. Yağlanmış tepsinin ortasına gül şeklinde dolanır. Tüm yufkalara aynı işlem uygulanır. Üzerine yumurta sürülür, istenirse çörek otu ve susam serpilebilir. 200 derecede 35-40 dakika pişirilir.



Fotoğraf "ercan kaftan" tarafından gönderildi. 15.03.2019