



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞBAŞI ETLİ GÜL BÖREĞİ

MALZEME:

1 kilo kuşbaşı et
6 kaşık yağ
2 adet domates
2 adet soğan
3 yufka
2 adet yumurta
1 bardak et suya

HAZIRLANIŞI:

Et, domates, soğan, üç kaşık yağla bir tencerede taskebabı gibi pişirilir. Bir kenara bırakılır. Yufkalar büyükçe dairelere kesilir. Bir yufkanın üstüne elle yağ sürüp, bir kat daha yufka konur Böyle hazırlanan yuvarlak yufkaların ortasına birer parça et koyup bir tasta çalkalanan yumurtaya eli batırılır ve yufka üstte toplanıp sıkılır. Yumurta açılmayı önler. Üstünden biraz et suyu akıtılan yufkalar fırında pişirilir.