



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## GÜL BÖREĞİ

### Malzeme

- ½ kg dana kıyması
- 3 yufka
- 1 soğan
- 8 çorba kaşığı Sana
- 1 sivribiber
- 1 domates
- ½ demet maydanoz
- 3 bardak yoğurt
- 4-5 diş sarımsak
- 3 bardak et suyu
- 2 çay kaşığı tatlı kırmızıbiber
- 1 çay kaşığı acı kırmızıbiber
- Tuz ve karabiber

### Hazırlanışı

İki çorba kaşığı Sana yağını eritin. İnce kıyılmış soğanları katıp pembeleştirin. Kıymayı ilave edip suyunu çekene kadar kavurun. İnce kıyılmış biberi, küçük küçük doğranmış domatesleri katın. Domatesler ölünceye kadar kavurmaya devam edin. Ateşten almadan önce kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber atıp 3?5 dakika daha kavurun.

Yufkanın bir tanesini masaya yayın. Dörde bölün. Bir parçanın geniş kenarına bir iki kaşık iç koyarak sivri ucuna doğru sarın. Rulonun bir ucunu içe doğru bükmeye başlayarak gül gibi kıvrın. Bütün yufkaları aynı şekilde hazırlayın.

Hazırlanmış olan bütün börekleri 1 kaşık Sana yağı ile yağlanmış fırın tepsisine dizin. Erimiş 2 kaşık Sana yağı ile böreklerin üzerini yağlayın. Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında 25 dakika kızartın.

Et suyunu kaynatın. Dövmüş sarımsakla yoğurdu iyice çirpin. Kalan 3 kaşık Sana yağını bir tavada kızdırıp biberleri katın ve altını kapatın.

Börekler kızarıncaya tepsiyi fırından çıkarıp ateş üzerine koyun. Kepçe ile et suyunu böreklerin üstüne dökün. Tepsiyi hafif hafif sallayarak et suyunu yayın. Bütün et suyunu yedirinceye kadar işlemi hafif ateş üzerinde sürdürün.

Tepsiden bir börek alarak tabağa koyun. Üzerine 2-3 kaşık sarımsaklı yoğurt gezdirin. Bir kaşık biberli yağ ile süsleyerek servis edin.