



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜL BÖREĞİ

MALZEMESİ:

500 gr. dana kıyması
1 soğan (rendelenmiş)
2 çorba kaşığı SANA
1 sivri biber (ince ince doğranmış)
1 domates (küçük küçük doğranmış)
2 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
tuz, karabiber (arzuya göre)
3 bardak yoğurt
4-5 diş sarımsak (dövülmüş)
6 çorba kaşığı SANA
3 yufka
3 bardak et suyu
2 çay kaşığı kırmızı biber (tatlı)
1 tutam acı biber
(iç hazırlanınca fırını ısıtın)

2 Çorba kaşığı SANA'da kıymayı, soğanları, sivribiberi, domatesi karıştırarak 15 dakika kavurun. Maydanoz, tuz, biber ilave edip 5 dakika daha kavurun. Ateşten alıp bir kenara bırakın. Sarmısakla yoğurdu iyice çırpıp oda hararetinde servis zamanına kadar saklayın.

1 kaşık SANA ile büyük fırın tepsisini yağlayın. 1 yufkayı masaya yayın, 4'e bölün, iç'in 2-3 kaşığını birinci parçanın geniş kenarından 5-6 santim mesafeye düz olarak yayın. 5-6 santimlik kısmı iç'in üstüne kıvrıp sivri uca doğru rulo edin. Sonra bu 'ulonun bir ucunu içe doğru bükmeye başlayarak gül gibi kıvrın. Yağlı tepsiye koyun. 12 börek tamamlanana kadar bu işlemi tekrarlayın.

2 kaşık erimiş SANA ile böreklerin üstlerini yağlayın. 25 dakika fırında kızartın. Bir yandan et suyunu ısıtın. Pişince tepsiyi fırından çıkartıp ateşin üstüne koyun. 2 kepçe et suyunu böreklerin üstüne dökün. Hafif hafif tepsiyi sallıyarak et suyunu yayın.

Bütün et suyunu yedirinceye kadar işlemi hafif ateşte tekrarlayın. 3 kaşık SANA'yı kızdırın. Tatlı ve acı kırmızı biberleri katıp altını kapatın. Yağın yanmama-sına dikkat edin. Servis için tepsiyi biberle yağ, yoğurdu sofraya getirin. Her tabağa 2 börek koyun, üstüne 2-3 kaşık yoğurt dökün, 1 çay kaşığı kırmızı biberli yağ ile süsleyin.



