



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜL BÖREĞİ

1 kg yufka
7-8 orta boy haşlanmış patates
200 gr kıyma
2 orta boy kuru soğan
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
İç harcı için:
1 çay bardağı eritilmiş (100 gr) Bizim Yağ
Yarım çay bardağı süt
Üzeri için:
1 tane yumurta sarısı
1-2 yemek kaşığı yoğurt

Soğanı ve kıymayı kavuruyoruz, patatesleri eziyoruz. İçine kıymalı karışımı ve baharatları ekliyoruz. Her bir yufkayı 4 eşit parçaya bölüyoruz ve içine iç harcı yayıp pişirdiğimiz karışımı da ilave ediyoruz. Dolayarak gül şekli veriyoruz. Tepsinin altını yağlayarak hazırladığımız gül böreklerini diziyoruz. Yumurtayı ve yoğurdu çırpıp üzerine sürerek fırına koyuyoruz. 180 derecede nar gibi kızarana kadar pişiriyoruz.

Not: Böreklerin rahatça sarılabilmesi ve parçalanmaması için yufkaların mutlaka çok ince ve taze olması gerekir.
