



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLÜ SARMA

MALZEMELER

2 su bardağı hafif haşlanmış pirinç
1 su bardağı ince doğranmış mantar
1 baş büyük soğan
250 gr. kıyma
2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
500 gr. hazır yufka
1 adet yumurta
2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı soya yağı
1/2 limon
2 yaprak taze nane
1 çorba kaşığı sumak

HAZIRLANIŞI

Bir tavaya 2 çorba kaşığı soyayağını koyup kızdırın. Halka şeklinde doğramış olduğunuz soğanı ekleyip pembeleşinceye kadar kavurun. Kıyma, sarımsak, sumak, mantar ve pirinci de ekleyip kavurun. İçine bir iki damla limon suyu sıkıp karıştırın. Bu harçtan yufkaların içine koyup gül şeklinde sarın. Üzerine yumurta sarısı sürüp, yağladığınız fırın kabına dizin. Böreklerin üzerine kaşar peyniri rendesi serpiştirip 20 dakika fırınlayın. Börekler pişince isteğe göre nane ile süsleyip sıcak servis yapabilirsiniz.