



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜN BÖREĞİ

3 adet yufka
300 gr kıyma
1 adet patates
Yarım çorba kaşığı salça
2 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvıyağ
Yarım tatlı kaşığı tuz

Mevcut yağdan 3 kaşık tavaya konur. Isınınca kıyma atılır ve tane tane olacak şekilde kavrulur. Üzerine tuz, salça ve rendelenmiş haşlanmış patates eklenir. Birkaç dakika daha kavrulur ateşten alınır. Yumurta, süt ve kalan yağ bir kaptaki çirpilir. İlk yufka serilir üzerine bu karışımdan birkaç kaşık sürülür. Yufka ikiye katlanır. Sıvı karışımdan biraz daha sürülür. Kat yerine hazırlanan kıymalı için üçte biri konur ve fazla sıkı olmayan bir rulo yapılır, kendi etrafında sarılır, yağlanmış yuvarlak bir tepsinin ortasına konur. Kalan iki yufkada aynı şekilde hazırlanır ve ortadakinin kenarlarına sarılır. Kalan sütlü karışım üzerine sürülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

