



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISLAK BÖREK

250 gram kıyma
1 adet küçük boy soğan
2 adet yufka
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz, karabiber

YAPILIŞI

Kıymayı kendi yağıyla kavurun. Soğanı soyup küp küp doğrayın ve kıymayla karıştırın. Tuz ve karabiberi ekleyip pişirin. Derince bir kaseye zeytinyağı ve suyu alıp karıştırın. Yufkayı düz bir zemine yayın.yarisına yağlı sudan fırçayla sürüp, diğer yarısını üzerine kapatın. Kapatılan yufkanın üzerine de yağ sürün. 6 eşit parça olacak şekilde bıçakla üçgen dilimlere ayırın. Üçgenlerin geniş kenarına kıyma koyup sigara böreği şeklinde sarın. Diğer yufkayı da bu şekilde hazırlayın. Börekleri kasedeki yağlı suya batırın. 2-3 saniye bekletip, sıkın ve yağlanmış fırın tepsisine dizin. Kalan yağlı suyu da, böreklerin üzerine sürün. Susam serpip, önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.