



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI KARNİYARİK BÖREĞİ

2 adet böreklik yufka
1 baş soğan
250 gr. kıyma
2 adet domates
2 adet çarliston biber
1 tutam maydanoz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kırmızı pulbiber
1 tatlı kaşığı domates salçası
Üzerine;
1 adet yumurtanın sarısı
50 gr sana margarin

Kıymaya rendelenmiş soğan, doğranmış domates ve biber, ince kıyılmış maydanoz, tuz, margarin, karabiber, kırmızı pulbiber ve salça eklenip iyice karıştırılır.

Yufkalar düz bir zemine üst üste serilir. Önce (+) sonra (X) şeklinde kesilerek her bir yufkadan 8 eşit üçgen parça elde edilir. (Toplamda 16 adet üçgen) Her bir üçgenin geniş kısmına kıymalı harçtan bolca (1,5 yemek kaşığı) yerleştirilip sigara böreği gibi sarılır.

Böreklerin uç kısımları suyla ıslatılıp yapıştırılır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilip üzerlerine yumurta sarısı sürülür. Böreklerin ortasına bıçak yardımıyla bir çizgi yapılır ve karniyarık görünümü verilir. Orta ısı fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirilir.

