



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNİYARİK BÖREĞİ (KIYMALI)

6 adet yufka
Bir miktar
yağ İçi:
Yarım kilo patates
100 gr kıyma
Tuz
Kırmızıbiber

1 Bir yufkayı serip yağlayın. Üstüne bir yufka daha serip tekrar yağlayın. 8 eşit parçaya bölün.
2 Yufkanın geniş kısmına içi koyup dar olan tarafa doğru gevşek ve genişçe sarın. Yağlanmış tepsiye uç kısmı alta gelecek şekilde yerleştirin. Her birinin üstünü bıçakla kesin.
3 Diğer yufkaları da aynı şekilde yapıp, tepsiye dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp kızgın fırına verin.

Not: Bu böreği elde yufka açarak da yapabilirsiniz.