



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNİYARIK BÖREK

6 adet yufka
1 su bardağı süt
1 paket margarin
1 adet yumurta
1 adet kuru soğan
1 kase kıyma
2 adet domates
2 adet yeşil biber
1 tatlı kaşığı salça
Tuz
Karabiber
Pul biber

Soğanları minik minik doğrayıp pembeleşene kadar kavurun, biberleri ve kıymayı da ekleyip iyice kavrulmasını sağlayın. Üzerine rendelenmiş ya da minik minik doğranmış domatesi ilave edin. salça ve baharatları da ekleyip tencerenin kapağını kapayın. Domatesler iyice eriyen kadar kısık ateşte pişirin. Bu şekilde iç malzemesini hazırlayıp bir kenara alın. Dilerseniz bu içe patates de ekleyebilirsiniz. Diğer taraftan bir adet yufkayı serin ve üzerine yağ ve süt karışımını sürün. Sonra bir kat daha yufka serin. Onun da üzerini bol bol süt ve yağ ile ıslatın. Yufkayı büyüklüğüne göre 8 veya 12 adet üçgen parçaya bölün. Her parçaya bir miktar iç koyup kenarlarından katlayın ve sarın. Bu şekilde ikişer kat halinde hazırlanan yufkalardan börekleri sarın. Tepsie dizin. Fotoğrafta görüldüğü gibi her böreğin üzerine bıçakla bir çizik atın. Fakat tabanına kadar kesmemeye özen gösterin. Sonrasında üzerine yumurta sürüp, 170 derece fırında pişirin.