



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNİYARIK BÖREĞİ

4 adet hazır yufka
Sosu için:
200 gr margarin
1 su bardağı yoğurt
Üzeri için:
Yumurta sarısı
İçi için:
400 gram kıyma
2 adet kuru soğan
1 kahve fincanı sıvı yağ
1 domates
2 sivri biber
Tuz
Karabiber
Pul biber

Margarin eritilir, yoğurtla karıştırılarak sos hazırlanır.

Bir tencereye kıyma konur, biraz kavrulur, üzerine sıvı yağ konur, biraz kavrulur, üzerine ince doğranmış kuru soğan eklenir biraz daha kavrulur.

Doğranmış sivri biber eklenir, biraz daha kavrulur, en son küp doğranmış domates, tuz karabiber ve pul biber eklenir, biraz daha kavurduktan sonra ateşten alınarak soğumaya bırakılır.

Bir yufka serilir, üzerine hazırlanan sos sürülür, ikinci yufka üstüne konur, üzerine tekrar sos sürülür. Yufkalar önce artı şeklinde dörde bölünür sonra her parça üçe kesilerek toplam 12 parça elde edilir.

Yufka parçalarının geniş tarafına kıymalı iç konarak biraz kalın sigara böreği şeklinde sarılır.

Hazırlanan börekler buzdolabına kaldırılarak biraz beklenir.

Buzdolabından alınca böreklerin üzerine yumurta sarısı sürülür, bıçakla ortalarına kesik atılır, istenirse bu kesiklere domates ve biber dilimleri konur.

Karniyarik börekleri kağıt serilmiş fırın tepsisine dizilir.

Önceden ısıtılmış 190 derece fırında pişirilir.

