



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARNİYARIK BÖREĞİ

### Malzemeler:

3 adet yufka  
300 gram kıyma  
2 adet soğan  
1 çay bardağı ceviz  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 çay bardağı su  
1 çay bardağı galeta tozu  
2 adet domates  
2 adet biber  
1 yemek kaşığı margarin  
Yeteri kadar tuz karabiber

### Hazırlanışı:

Bir çay bardağı sıvı yağa bir çay bardağı suyu karıştırın. Yufkaların her birini tezgaha serip bu harçla ıslatın. İkiye katlayıp yağlayın. 6 eşit üçgen parçaya kesin. Geniş kısımlara kıymalı harçtan birer yemek kaşığı koyup kenarlardan kıvrarak sarın. Önce suya batırıp sonra galeta tozuna bulayın. Yağlanmış fırın tepsisine dizip boyundan bıçakla altına geçmeden keserek yarık açın. Domates ve biber dilimi koyup 180 derecedeki fırında kızarana kadar pişirip servise sunun. İç harcını hazırlamak için kıymayı tencereye alıp kavurun. İnce kıyılmış soğan ve bir yemek kaşığı margarin ekleyip kavurun. Dövlümüş cevizi katıp tuz ve karabiberle tatlandırıp harç olarak kullanın.