



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNIYARIK BÖREK

3 adet yufka
Yarım su bardağı su
3 çorba kaşığı zeytinyağı
2 su bardağı galeta unu
Harç için:
250 gram kıyma
1 adet orta boy soğan
3-4 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çay bardağı çekilmiş ceviz
6-7 dal maydanoz
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber

Küp doğranmış soğanı sıvıyağda soteleyin. Kıyma ekleyip, suyunu salıp yeniden çekene dek kavurun. Ocaktan alıp, tuzunu ayarlayın. Ceviz, kıyılmış maydanoz ve karabiber ilave edip soğumaya bırakın. Bir adet yufkayı düz bir zemine yayın. Zeytinyağı ve suyu karıştırıp, yufkanın üzerine sürün. Üçgen olacak şekilde 12 eşit parçaya bölün. Kalan yufkalara da aynı işlemi uygulayın. Yufka parçalarının geniş taraflarına harç yerleştirip, kenarlarını toparlamadan rulo şeklinde sarın. Üzerlerine kalan zeytinyağlı su karışımını sürün. Galeta ununa bulayıp, yağlı kağıtla kaplanmış fırın tepsisine yerleştirin. Bıçak yardımıyla ortalarına enlemesine çizik atın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, hafif kızarana dek pişirin.

