



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIŞ BÖREĞİ

<https://www.sabah.com.tr>

4 adet yufka
300 gram kıyma
Yarım kg pırasa
3 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı kıyılmış siyah zeytin
1 çay kaşığı rendelenmiş muskat
1 adet kırmızı biber
1 çorba kaşığı reyhan
10 dal ince kıyılmış dereotu
2 çorba kaşığı dövülmüş ceviz
250 gram ince kıyılmış mantar
2 adet yumurta
Tuz
Karabiber
Yufkaların arasına sürmek için:
2 adet yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
Üzeri için:
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Kıyma ve ince kıyılmış pırasayı zeytinyağında pırasa yumuşayana kadar pişirin. Siyah zeytin, rendelenmiş muskat, ince kıyılmış kırmızı biber, reyhan, dereotu, ceviz, mantar, tuz ve karabiberi koyup karıştırın. En son çırpılmış yumurtayı ilave edip bütün malzemeyi şöyle bir karıştırdıktan sonra soğuması için bir kenara alın. Yufkalardan birini fırın tepsisine yayın. Yumurta, sıvıyağ ve sütü bir kasede çırpın. Yufkanın üzerine 2 çorba kaşığı bu karışımdan sürün. 2'inci yufkayı yayın ve tekrar yumurtalı karışımdan sürün. Orta kısmına hazırladığınız iç harcı yayın ve üzerine 3'üncü yufkayı yayın. Üzerine yumurtalı karışımdan sürün. 4'üncü yufkayı da yaydıktan sonra kalan harcı üzerine boşaltın. Böreğin üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpip, önceden ısıtılmış 175 derece fırında 40-45 dakika pişirin. Ilıdıktan sonra dilimleyerek servis yapın.



