



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMA VE YOĞURT SOSLU BÖREK

2 hazır yufka
250 gr. kıyma
1 su bardağı yoğurt
Tuz
Karabiber
Kırmızı tozbiber
1-2 diş sarımsak
Kızartmak için;
Ayçiçeği yağı

İki yufkayı üst üste serip sekiz eşit parçaya bölün.

Her parçayı fırça ile suyla ıslatarak rulo şeklinde sarın. Düz bir tabağa alıp yanyana dizin ve buzlukta 1 gün bekletin.

Yağsız teflon tavada kıymayı kavurun. Baharatı ilave edip 5-6 dakika daha kavurun.

Rulo yufkaları buzluktan çıkarıp çözülmeden 3'er santim uzunluğunda kesin. Kızgın yağda kızartıp servis tabağına alın. Üzerine kıymalı harcı ilave edin.

Sarımsaklı yoğurdu gezdirip sıcak servis yapın.