



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI AÇIK BÖREK (HAZIR YUFKA)

300 gram kıyma
2 kırmızı dolmalık biber
3 sivri biber
3 diş sarımsak
3 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiberi, kimyon, kekik, pul biber
3 adet yufka
Yarım çay bardağı zeytinyağı

Yağı eritin ve ilk yufkayı tepsinin üzerine yayın. 3 adet yufkanın aralarına sıvı yağı sürerek üst üste koyun. Tepsinin kenarından sarkan yufkalar orada kalsın, iç malzemesini koyduktan sonra kenarları içe doğru kıvrılacak. Bu arada iç malzemeyi yapmak için, kıymayı tereyağında kavurun. Üzerine doğranmış sebzeleri ve baharatları ekleyip kıymayla birlikte 5 dakika kadar kavurun. Rendelenmiş sarımsak ekleyip ocaktan alın. Biraz ılındıktan sonra iç harcı yufkaların üzerine boşaltın. Her tarafına iyice yayıp kenarlarda kalan yufkaları içlere doğru katlayarak kalın bir şerit oluşturun. 200 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya kadar pişmeye bırakın.