



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIYMALI BÖREK (BAKLAVA YUFKASI)

1 paket hazır baklava yufkası  
500 gram kuzu kıyma  
2 adet kuru soğan  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 yemek kaşığı tuz  
Sosu için;  
500 gram tereyağı  
1 yemek kaşığı elma sirkesi  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
1 tatlı kaşığı tuz

İç harcı için tavaya kıymanızı alın, rengi dönene kadar kavurun.  
Rengi döndükten sonra sıvı yağı ekleyin, üzerine yemeklik doğranmış soğanı da ekleyerek soğanlar diriliğini kaybedinceye kadar kavurmaya devam edin.  
Ardından tuz ve karabiberi de ilave edin.  
Kıymayı ocaktan alıp ve ılımaya bırakın.  
Ilıdıktan sonra doğradığımız maydanozu da ilave edin.  
Diğer yandan sos malzemelerini bir kaba alıp çırpma teliyle karışım haline getirin.  
2 adet baklavalık yufkayı tezgahın üzerine alın, üzerine sostan 1 kaşık gezdirerek fırça yardımı ile yayın.  
Diğer yufkaları da aralarını yağlayarak yerleştirin.  
5. yufkaya da sos sürdükten sonra yufkanın geniş kısmına soğuyan iç harçtan alın.  
Üstüne kalan yufka katlarını da aynı sosla üst üste alın.  
Diğer baklavalık yufkaları da 5'erli gruplar halinde aynı şekilde hazırlayın.  
Hazırladığınız baklavayı pişirme kağıdı serili fırın tepsimize alın. Ardından baklava şeklinde böreklerinizi kesin.  
Böreklerin üzerine her yerine gelecek şekilde fırça yardımı ile yağlı karışımdan sürün.  
180 °C fırında yaklaşık 35 dakika üzeri kızarıncaya kadar pişmeye bırakın.  
Son olarak dilerseniz üzerlerine Antep fıstığı serpebilirsiniz.

