



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KIYMALI BÖREK

500 g dana kıyma  
4 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 adet soğan  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
1 tutam maydanoz  
40 adet baklavalık yufka  
Sosu için:  
Yarım su bardağı yoğurt  
2 adet yumurta akı  
1 çay kaşığı tuz  
Yarım su bardağı sıvı yağ  
1 şişe maden suyu  
Üzeri için:  
Yumurta sarısı  
Susam  
Çörekotu

İlk olarak iç harcımızı hazırlayalım. Bunun için uygun bir tavaya kıymamızı alalım, rengi dönene kadar kavuralım. Rengi döndükten sonra sıvı yağı ekleyelim, üzerine yemeklik doğranmış soğanı da ekleyerek soğanlar diriliğini kaybedinceye kadar kavurmaya devam edelim.

Ardından tuz ve karabiberi de ekleyerek karıştıralım ve kavurmaya devam edelim.

Daha sonra kıymamızı ocaktan alalım ve ılımaya bırakalım.

İlıldıkten sonra doğradığımız maydanozu da ilave edip karıştıralım, soğumaya bırakalım.

Böreğimizin sosu için uygun bir kap içerisine yoğurdumuzu alalım. Üzerine yumurta akı, tuz, sıvı yağ ve maden suyu ekleyerek tel çırpıcı ile karıştıralım.

2 adet baklavalık yufkamızı tezgahın üzerine alalım, üzerine sostan 1 kaşık gezdirerek fırça yardımı ile yayalım.

3. yufkamızı da yufkalarımızın üzerine alalım ve tekrar sostan sürelim. 4. ve 5. yufkayı da aralarına sos sürerek yerleştirelim.

5. yufkaya da sos sürdükten sonra yufkamızın geniş kısmına soğuyan iç harcımızdan alalım.

Yufkalarımızı rulo yapalım. Bu aşamada çok sıkı ya da çok gevşek sarmamaya dikkat etmelisiniz.

Diğer baklavalık yufkalarımızı da 5'erli gruplar halinde aynı şekilde hazırlayalım.

Hazırladığımız ruloları pişirme kağıdı serdiğimiz fırın tepsimize alalım. Ardından dilediğimiz boyutta böreklerimizi keselim.

Böreklerimizin üzerine her yerine gelecek şekilde fırça yardımı ile yumurta sarısı sürelim.

Yumurta sarısını sürdükten sonra çörek otu ve susam karışımından serpelim ve 180°C fırında yaklaşık 35 dakika pişmeye bırakalım.



---

© lezzetler.com tarif no:161662 • adı:Kıymalı Börek • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:03.04.2025 - 10:32