



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLAVA YUFKASI İLE KIYMALI BÖREK

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

9 adet baklava yufkası
200 gram kıyma
1 adet soğan (ince doğranmış)
2 yemek kaşığı sıvı yağ (kıymayı kavurmak için)
Tuz, karabiber
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı süt
1/2 çay bardağı sıvı yağ

Bir tavada 2 yemek kaşığı sıvı yağı ısıtın.
İnce doğranmış soğanı ekleyip pembeleşinceye kadar kavurun.
Kıymayı ekleyin ve kıyma suyunu salıp çekene kadar kavurmaya devam edin.
Tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Harcı ocaktan alın ve soğumaya bırakın.
Bir kasede yoğurt, süt ve sıvı yağı karıştırın.
İlk baklava yufkasını düz bir zemine serin.
Üzerine yoğurtlu karışımdan fırça ile sürün.
İkinci yufkayı üzerine serin ve yine yoğurtlu karışımdan sürün.
Üçüncü yufkayı da serin ve yoğurtlu karışımı sürün.
Üç kat yufkanın üzerine hazırladığınız kıymalı harcın üçte birini eşit şekilde yayın.
Yufkaları dikkatlice rulo şeklinde sarın.
Ruloyu üç eşit parçaya kesin.
Aynı işlemi kalan yufkalar ve kıymalı harç için tekrarlayın.
Hazırladığınız börekleri yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin.
Böreklerin üzerine kalan yoğurtlu karışımı sürün.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar, yaklaşık 25-30 dakika pişirin.
Börekler piştikten sonra fırından çıkarın ve biraz dinlendirin.
Sıcak olarak servis yapın.

