



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAKLAVA YUFKASINDAN KIYMALI BÖREK

20 adet baklava yufkası  
3 adet normal yufka  
600 gram kıyma  
3 soğan  
4 çorba kaşığı tereyağı  
Tuz karabiberi  
1 su bardağı süt  
1 yumurta

Öncelikle soğanları rendeleyip 1 çorba kaşığı tereyağında 5 dakika kadar kavurun. Üzerine kıymayı ekleyip kavurmaya devam edin. Daha sonra ocaktan alıp içine tuz karabiber serpip soğumaya bırakın. Fırın tepsisine bir adet yufkayı yayın. Üzerine 3 adet baklava yufkasını serin. Tekrar normal yufka ve iki kat baklava yufkası yerleştirdikten sonra üzerine kıymalı harcı serin. Yufkalar ve baklava yufkasını kat kat üzerine tekrar yerleştirip dilimlere kesin. Tereyağını eritip süt ve yumurtayla birlikte çırpın. 200 derecedeki fırına da üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Çıkartıp sıcak ve çıtır olarak ikram edin.