



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI BÖREK

200 gram kıyma
1 adet soğan
Yarım demet maydanoz
2 adet yufka
2 su bardağı domates suyu
1er çay bardağı sıvıyağ ve su
Tuz
Karabiber

Yemeklik doğradığınız soğanı kıymayla iyice kavurun. İnce kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Ilınması için kenara alın. Bu arada domates suyu, su ve sıvı yağı karıştırın. Yufkalardan birini, yağlanmış tepsiye, kenarlarından sarkacak şekilde yayın. Üzerine domates suyu karışımını gezdirin. İkinci yufkanın yarısını gelişigüzel parçalayarak tepsiye yayın. Domates suyu karışımı ile ıslatın. Üzerine kıymayı yayın. Kalan yarım yufkayı didikleyerek kıymanın üzerini örtün. Domates suyu karışımı ile yufkayı ıslatın. Tepsinin kenarlarından sarkan yufka ile böreğin üzerini kapatın. Kalan domates suyu karışımını en üste sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin.