



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIYMALI BÖREK

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

6 adet yufka

İç için:

400 gram orta yağlı kıyma

3 adet orta boy soğan

3 orba kaşığı sıvı yağ

1 orba kaşığı salça

1 ay kaşığı karabiber

1/2 demet maydanoz

Tuz

Sos için:

2.5 su bardaęı süt

2 adet yumurta

1 ay bardağı sıvı yağ

Tepsiyi yağlamak için:

1 orba kaşığı sıvı yağ

İ malzeme için soğanları yemeklik doğrayıp, sıvı yağla birlikte tencereye alın. Orta ateşte sürekli karıştıarak, rengi dönene dek kavurun. Kıyma ekleyip 3 dakika soteleyin. Salça, tuz, karabiber katıp karıştıın ve ocaktan alın. Kıyılmış maydanoz ilave edip soğumaya bırakın. Sos için süt, yumurta ve sıvı yağ irpin. Büyük boy yuvarlak fırın tepsisini fırça yardımıyla yağlayın. 1 adet yufkayı, kenarlarından sarkacak şekilde tepsiye yerleştirin ve üzerine 2 çorba kaşığı sos gezdirin. 2'nci yufkayı elinizle gelişigüzel büzerek tepsiye yerleştirin ve 2 çorba kaşığı sos gezdirin. 3'nc yufkayı da büzerek yerleştirin ve 2 çorba kaşığı sos gezdirin. zerine i malzemeyi yayıp, 4'nc yufkayı yayın ve 2 çorba kaşığı sos gezdirin. Kalan 2 adet yufkayı da aralarına sos gezdiren st üste ve büzerek tepsiye yerleştirin. Kenarlardan sarkan yufkayı tepsisinin ortasına toplayın ve kalan sosu üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana dek pişirin. Dilimleyip, sıcak ya da ılık olarak servis yapın.

