



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI BÖREK

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

1 adet yufka
200 gram kıyma
1 adet soğan
1 diş sarımsak
5 dal maydanoz
2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
2 çorba kaşığı margarin
1 çay bardağı süt
1 adet yumurta
Tuz
Karabiber
Yenibahar

Kıymayı bir tavaya alıp üzerine kıyılmış soğan ve sarımsak ekleyin. Ara sıra karıştırarak suyunu salıp yeniden çekinceye dek kavurun. Tuz, karabiber ve yenibahar ekleyip ocaktan alın. Soğuduktan sonra kıyılmış maydanoz ve kaşar peyniri ilave edin. Margarini eritip, sütle karıştırın. Yufkayı dörde bölün. Her parçanın üzerine bir fırçayla sütlü karışımdan sürün. Yufkanın geniş tarafına kıymalı harçtan koyup, rulo şeklinde sarın. Daha sonra bir ucundan tutup içe doğru, kendi etrafına sarıp gül şekli verin. Yumurtayı çırpıp böreklerin üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana dek pişirip servis yapın.

