



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI BÖREK

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

5 adet yufka
1 su bardağı süt
1 su bardağından 1 parmak eksik sıvı yağ
1 şişe soda
İç i için:
2 yemek kaşığı sıvı yağ
200 gr. kıyma
3 adet orta boy soğan
Maydanoz
Karabiber
Tuz
Üzeri için:
Yumurta sarısı

İnce kıyılmış soğanı yağda kavuruyoruz. Kıymayı ekledikten sonra suyunu çekinceye kadar kavuruyoruz. Baharat, maydanoz ve tuzu ilave edip, biraz karıştırıp ocaktan alıyoruz ve soğumaya bırakıyoruz. Süt, maden suyu ve sıvı yağı bir kapta iyice karıştırıyoruz. Yufkayı şekildeki gibi serip, karışımdan sürüyoruz. Yarım daire şeklinde katlayıp bu kısma da karışımdan sürüyoruz. Kıymalı harçtan uzun kısma koyarak rulo şeklinde katlıyoruz. Dört eşit parçaya bölüp, yağlanmış ya da kağıt serilmiş tepsiye diziyoruz. Diğer yufkalara da aynı işlemi uyguluyoruz. Kaşık yardımıyla kalan sosu her birinin üzerine döküyoruz. Tepsiyi buzdolabına kaldırıp, 2 saat kadar bekletiyoruz. Üzerine yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişiriyoruz.

