



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI BÖREK

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

4 adet yufka
300 gram kıyma
1 adet kuru soğan (ince doğranmış)
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
Yarım çay bardağı su
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
Susam veya çörekotu

Bir tavada sıvı yağı ısıtın ve ince doğranmış soğanları ekleyip kavurun. Soğanlar pembeleşince kıymayı ekleyin ve kavurmaya devam edin. Kıyma piştikten sonra tuz, karabiber ve pul biberi ekleyip karıştırın. Hazırladığınız iç harcı soğumaya bırakın.

Yufkaları temiz bir tezgahın üzerine serin. Her bir yufkanın üzerine yarım çay bardağı su ve sıvı yağ karışımını sürün.

Yufkayı dört eşit parçaya kesin. Soğuyan kıymalı harçtan yeterli miktarda alıp, yufkaların geniş kısmına yerleştirin. Yufkayı kenarlarından içe doğru katlayarak rulo şeklinde sarın. Tüm yufkalar bitene kadar bu işlemi tekrarlayın.

Hazırladığınız börekleri yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Üzerine yumurta sarısı sürün ve isteğe göre susam ya da çörekotu serpiştirin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, börekler altın sarısı olana kadar yaklaşık 25-30 dakika pişirin.

