



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KIYMALI BÖREK (HAZIR YUFKADAN)

Malzeme:

2 adet yufka

1/2 paket margarin

1 büyük kâse kıyma

1 adet soğan

Tuz

Karabiber

1 adet yumurta

Biraz galeta unu

Çörek otu

Yapılışı:

Soğanı rendeleyip, sıvı yağda biraz kavurun. Kıymayı, tuzu ve karabiberi katıp, biraz daha kavurun. Birinci yufkayı masaya serin, yağı eritip, içini yağlayın, ikinci yufkayı da serin. 8'e veya 16'ya bölün. İçini koyup, sigara böreği gibi sarın. Önce çırpılmış yumurtaya, sonra galeta ununa bulayıp, üzerine çörek otu serpin ve fırına verin.

Not: Bu börekleri hazırlayıp, deep freez'de bekletebilirsiniz.

[ML® Konak Böreği için tıklayın](#)