



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI BÖREK

6 adet yufka
3 adet yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
İÇİ İÇİN:
300 gr. kıyma
4 adet soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı toz şeker
Karabiber
Tuz

Doğranmış soğanları üzerine çıkacak kadar suda, suyunu çekinceye kadar pişirin. Yağ, kıyma, şeker ve baharatları ekleyip kavurun. Yumurta ve yağı karıştırın. Tepsieye iki adet yufka koyun, yağlı karışımla ıslatın, kıymalı harçtan koyun. Kalan malzemeyi de aynı şekilde üstüne döşeyin. 200 derecedeki fırında pişirin.