



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KIYMALI BÖREK İÇİ

Genellikle kıymalı içler kavruarak elde edilir. Evvelâ yağda ince çentilmiş iki baş soğan, 250 gram kıyma ile kıymanın rengi soluncaya, soğanlar da ölünceye kadar kavrulur. Üzerine tuz, karabiber, kıyılmış maydanoz serpilir ve karıştırılır.

---

© lezzetler.com tarif no:116841 • adı:Kıymalı Börek İçi • gönderen:gülgün şekerçi • indirme tarihi:08.04.2025 - 08:11