



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI BÖREK

Emine Beder

3 adet yufka
2 adet orta boy soğan
5-6 adet sivri biber
1 adet iri domates
250 gram yağsız kıyma
Tuz
Karabiber
Pul biber
Ketçap
Kızartmak için Sıvıyağ

Kolay kesim için yufkaları üst üste serip, tam yarıdan keselim. Her iki yarım daireyi 6-5 cm. genişliğinde şeritler oluşturacak şekilde keselim. Katlı şeritleri birbirinden ayıralım. Robotta soğanı, biberleri ve domatesi küçük doğrayalım. Doğranmış bu malzemeyi bir kaba aktarıp, üzerine kıyma ilave edelim. Tuzunu ve baharatlarını ayarlayıp karıştıralım. Her bir şeridin bir ucuna bu malzemeden pay edelim. Muska yaparak yufkaları saralım.Uç kısımlarını hafifçe su ile ıslatarak yapıştıralım. Muska şeklindeki börekleri, kızgın sıvıyağda kızartalım. Fazla yağları almak için börekleri emici bir kağıt üzerine koyalım. Daha sonra servis tabağına aktarıp, arzuya göre üzerlerine ke çap dökerek sıcak veya ılık servis yapalım.

