



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI BÖREK

Malzeme

- 3 adet yufka
- 1 çay bardağı Sana yağı (erimiş)
- Harcı için:
- 2 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 300 g kıyma
- 3 adet pırasa
- 2 adet taze soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

1. 75 g Sana yağını küçük bir tavada eritip, iyice soğutun. Çay bardağına koyup, ölçün.
2. Pırasaları ayıkladıktan sonra ortadan yatayına ikiye kesip ince ince kıyın.
3. Taze soğanları ayıklayıp halka halka doğrayın.
4. Sarımsakları ayıklayıp, kıyın.
5. Harcı için: Yayvan bir tavada Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine kıymayı ekleyin. Kıyma bıraktığı suyu çekip kavruluncaya kadar karıştırarak kavurun.
6. Kıyma kavrulduktan sonra içine kıyılmış pırasaları, sarımsakları ve kimyonu ilave edip, pırasalar sönünceye kadar pişirmeye devam edin.
7. En son olarak harcin içine doğranmış taze soğanları, tuz ve karabiberi ekleyip, karıştırdıktan sonra ateşten alıp soğuması için yayvan bir tabağa alın.
8. Harç soğurken yufkaları üst üste koyup ortadan ikiye sonra tekrar ikiye keserek 12 adet üçgen parça elde edin.
9. Bir fırça yardımıyla üçgen yufka parçasının üzerine erimiş Sana yağı sürün. Sana yağlı yufkanın üzerine 2. kat yufkayı koyup onu da erimiş Sana ile yağlayın.
10. Sana ile yağlanmış 2 adet üçgen yufkanın geniş tarafına soğumuş kıymalı harçtan koyup ilk önce kenarları içeri katlayıp rulo yapın. Rulonun ucunu iyice yapıştırmak için hafifçe yağlayın.
11. Sarılmış börekleri Sana yağı ile yağlanmış tepesiye dizin.
12. Önceden 185 derecede ısıtılmış fırında böreklerin üzerleri kızarana kadar pişirip sıcak olarak servis edin.