



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI BÖREK

6 adet yufka
4 adet yumurta
6 çorba kaşığı yoğurt
750 Gr. kıyma
1 paket margarin
2 adet domates
2 adet kuru soğan
1/2 paket margarin
Yarım demet maydanoz
2-3 adet çarliston biber

Kıymayı yarım paket margarin, soğan, domates, karabiber ve biber ile orta hararete kavurun. Arada bir karıştırarak yarım saat kadar pişirin. Sonra ateşten alıp içine maydanoz, tuz ve 1 yumurtayı katıp iyice karıştırın. Börek tepsisini yağlayın. Bir yufkayı tepsiye yayın. kalan margarini eritip yoğurt ve diğer yumurta sarıları ile karıştırın.İkinci ve üçüncü yufkayı da aynen kullanın. Üzerine hazırladığınız içi muntazam yayın. Kalan diğer üç yufkayıda yumurtalı karışımı sürerek katları tamamlayın.Kalanı böreğin üstüne sürün. Orta hararetteki fırında 30 dakika üstü kızarana kadarpişirin. Arzu edilen büyüklükte parçalar keserek servis yapın.