



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI BÖREK

6 adet yufka
3 yumurta
400 gram kıyma
1 soğan
1 su bardağı süt
1 çay bardağı zeytinyağı
100 gram lor peyniri
Yarım demet dereotu

Yapılışı: Öncelikle rendelenmiş soğanı kıyma ile kavurup ocaktan alın, içine lor peyniri ve kıyılmış dereotu yerleştirin. 2 yufkayı tepsiye koyun. Üzerine kıymalı iç malzemeden yayın. Sonra peynir ve dereotunu serpin. Kalan yufkalarla da üzerini kaplayın. Süt ve yumurtayı çirpin. Üzerine yağı gezdirin. Bu karışımı da yufkaların üzerine gezdirilip 200 derecedeki fırında pişirmeye bırakın. Pişen böreklerin fırından alıp kare şeklinde doğrayın.