



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI BÖREK

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Su Bardağı süt
- 1 Kahve Fincanı susam
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Kg. yufka
- 500 gr kıyma
- 1 Demet maydanoz
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 2 Adet yumurta
- 2 Adet soğan

100 gr sana hamurışını erit ve küp doğranmış soğanları ekleyip kavur.kıymayı ekle ve suyunu çekene dek pişir.tuz,karabiber ve maydanozunu ekleyip ocaktan al.yumurta,150 gr erimiş sana hamurışive sütü ayrı bir kaptaki çırp.tepsiyi yağlayıp yufka serin üzerine biraz sütlü karışımdan döküp kıymalı harçtan yayın. Yufkalar bitene kadar aynı işlemi yapın.en üste yufka serip kalan sütlü harcı dökün ve susam serpin. 200 derece fırında nar gibi kızarana dek pişirin.