



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI BÖREK

4 yufka
3 soğan
400 gram kıyma
3 çorba kaşığı yoğurt
1 su bardağı süt
Tuz, karabiber
2 çorba kaşığı tereyağı
2 haşlanmış patates

Kıymayı ve rendelenmiş soğanı tereyağıyla beş dakika kadar kavurun. Haşlandıktan sonra ezilmiş patatesi, yoğurdu ve sıcak sütü birlikte iyice karıştırarak yumuşak bir kıvama getirip kavrulmuş kıymaya ekleyin. Baharatı da ilave edip bu karışımı yufkaların üzerine sürün. Yufkaları kendi içlerinde ortada birleştirir gibi uzun şerit olacak şekilde sıkı sıkı sarıp tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında 30 dakika kızartın. Sıcak ve soğuk olarak yenen bu müthiş böreği isterseniz dondurucuda dondurup, gerektiği zaman fırında kızartabilirsiniz.