



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI BÖREK

250 gr. kıyma
2 adet soğan
1/2 demet maydanoz
4 çorba kaşığı lor peyniri
2 su bardağı un
1 çay bardağı su
1 çay kaşığı tuz
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı sıvı yağ

Un, tuz ve suyla yumuşak bir hamur hazırlayıp 15 dakika dinlendirin. Daha sonra iki adet bezeye ayırıp her bir bezeyi açın. Rendelenmiş soğanı sıvı yağda soteleyip kıymayı ekleyin. Kavurduğunuz kıyma ılınınca kıyılmış maydanoz ve peyniri ilave edip karıştırın. Açtığınız bir yufkayı tepsiye yayıp üzerine erimiş tereyağı sürün ve kıymalı harcı yayın. Daha sonra diğer yufkayı üzerine kapatın. 180 derecedeki fırında 35 dakika pişirin.