



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KIYMALI BÖREK (HAZIR YUFKA)

300 gram kıyma
1 adet soğan
Karabiber
Toz biber
Yarım su bardağı kadar kavrulmuş ceviz
1 adet yumurta
Yarım çay bardağı süt
1 adet sade soda
4 yufka

Bir tavaya soğanları küp küp kesip ilave edin.
Pembeleşmeden içine cevizleri ekleyip karıştırın.
Akabinde kıyma ve baharatları ilave edip pişirin.
Sonra içi soğumaya bırakın.
O sırada küçük bir kaptaki süt ve yumurtayı iyice çırpın.
Bir adet yufkayı yayarak açın arasına süt soda yumurta karışımını sürün.
Üzerine bir yufka daha koyun.
İçine kıyma malzemesini boşaltın.
Yeniden bir yaprak yufka serin. Üzerine karışımı ilave edip en son kalan yufkayı serin.
Karışımı yeniden sürün yufkaları içe doğru katlayın.
Yufkaları dilimlere ayırın.
200 derecelik fırına verin.
30 dakika sonra böreğiniz servise hazır!

