



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI CEVİZLİ BÖREK (HAZIR YUFKA)

4 adet yufka
1 su bardağı süt
1 yumurta
1 ay bardağı sıvı yağı
1 su bardağı galeta unu
İçi için:
300 gram kıyma
1 ay bardağı ceviz
1 soğan
Yarım demet maydanoz

Kıyma ve rendelenmiş soğanı 5 dakika kavurun. Ocaktan alın, içine kıyılmış ceviz ve maydanozu ekleyip karıştırın. Soğumaya bırakın. Bu arada yufkaların arasına süt, yağ ve yumurta karışımını bolca sürüp üst üste iki yufkayı hazırlayın. Tepsie hafif bürdürerek yerleştirin. İ malzemeyi üzerine serpin. Kalan iki yufkayı da üzerine kapatın. Yumurtalı karışımını üzerine sürün, sonra galeta ununu serpin ve fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirip sıcak olarak servis yapın.