



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI GÖBETE

6 adet yufka
5 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı su
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı sirke
1 çay bardağı sıvı yağ
1 demet maydanoz
Yarım demet taze soğan
200 gram kıyma

Yufkaları ıslatmak için bir kabın içinde su, yağ, un ve sirkeyi çırpıp bir kenarda bekletin. Bu arada yufkaları fırın kabınızın büyüklüğünde tam ölçüsü kadar yufkaları kesin. Alt kısma yaklaşık olarak 10 adet yufkayı kat kat aralarına sıvı harçtan sürüp yerleştirin. İçi için tüm malzemeleri irice kıyıp çiğ kıymayla birlikte karıştırıp serpin. Üzerine tekrar diğer yufkaları aralarına sıvı harcı sürüp dilimlere ayırın. Üzerine kalan yağlı karışımı döküp gezdirin. 200 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya dek pişirin. İstenirse daha sonra ocak üzerinde de ısıtılıp çıtır hale getirilebilir. Bu şekilde hazırlanan börek uzun süre derin dondurucuda bekletilip öyle pişirilebilir.

