



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI GÖKKUŞAĞI BÖREĞİ

4 Adet Havuç
3 Adet Yufka
300 gr Kıyma
2 Adet Soğan
250 gr Ispanak Yaprağı
2 Su Bardağı Süt
Sıvı Yağ
3 Çorba Kaşığı Tuz

Havuçların kabuklarını bir bıçak yardımıyla kazıyın. Sonra rendenin iri tarafı ile rendeleyin. Tavaya 1 çorba kaşığı sıvı yağı alın. Havuçları ilave edin. Rengi değişene dek kavurun. Ayrı bir tavaya 3 çorba kaşığı sıvı yağı alın. Kıymayı ekleyin ve kavurun. Yine ayrı bir tavaya 3 çorba kaşığı sıvı yağı alın. Küçük küçük kestiğiniz soğanı pembeleşene dek kavurun. Soğanın yarısını iri parçalar şeklinde kesilmiş ıspanakların üzerine, diğer yarısını ise kıymanın üzerine ilave edin. Düz ve temiz bir zemine yufkayı serin. Derin bir kaptan 2 su bardağı süt ve yarım su bardağı sıvı yağı karıştırın. Hazırladığınız bu karışımdan yeterli miktarda yufkanın üzerine bir kaşık yardımıyla serpin. Havucu üzerine yayın. İkinci yufkayı havucun üzerine yerleştirin. Sütlü karışımdan serpin. Kıymalı harcı yayın. Son olarak üzerine üçüncü yufkayı yerleştirin. Sütlü karışımdan serpin. Ispanaklı harcı yayın. Yufkaları düzgün bir şekilde yuvarlayın. 2 parmak kalınlığında dilimler kesin. Çok az yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında pişirip, servis yapın.