



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI GÖZLEME (HAZIR YUFKADAN)

6 Adet yufka
1 Küçük paket margarin (125 gr.)
1 Kahve fincanı zeytinyağı
İçerisinde:
Yarım kg. koyun kıyması
bir demet maydanoz
1 baş soğan
Tuz
Karabiber

1 Yufkaları ikiye bölünüz.
2 Yarım yufkanın bir yüzüne eritilmiş margarin ve zeytinyağı karışımını fırçayla veya elle sürünüz.
3 Düz kenarının iki ucunu ortada birleşecek şekilde kapatınız.
4 Altta kalan yuvarlak kenarı da kıvrılarak yağlı yüzü içte kalacak şekilde dikdörtgen haline getiriniz.
5 Yarisına iç koyunuz, diğer yansını üstüne kapatınız.
6 Açık kenarlarına su sürerek yapıştırınız.
7 Saçta, toprak tepside, güveçte veya yağsız tavada, yağsız olarak pişiriniz.

İÇİN YAPILIŞI

Yarım kilo koyun kıyması, bir demet maydanoz, bir baş soğan, tuz, karabiber ve bir kaşık yağ karıştırılarak yapılır.

[ML® Gözleme için tıklayın](#)

[ML® Pastırmalı Gözleme \(görsel\)](#)