



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI GÖZLEME

Ümit Usta

300 gr. kıyma
2 adet kuru soğan
2 adet havuç
5-6 adet taze soğan
1 demet maydanoz
Yeterince tuz, karabiber, pul kırmızı biber, nane
1 kilo yufka
Yeterince sıvıyağ

İnce ince kıydığımız kuru soğanı, 1 çay bardağı sıvıyağda yumuşayınca kadar pişirelim.
Taze soğanları, havucu ve maydanozu ayıklayıp, yıkayalım.
Havuçları rendeleyip, taze soğan ve maydanozu da ince ince kıyalım.
Yumuşayan soğanlara havucu ilave edip 1-2 dakika pişirelim.
Taze soğan ve maydanozu da ilave edip 1-2 dakika daha pişirdikten sonra, yeterince tuzu, karabiberi, pul kırmızı biberi ve naneyi ilave edip, karıştırarak ocaktan indirelim.
İyice soğuduktan sonra, içine çiğ kıymayı ilave edip iyice karıştıralım.
Yufkanın birini tezgaha yayıp, kenarlarını ortaya doğru kapatarak kare şekline getirelim.
Ortasına hazırladığımız karışımdan yeterince yayıp, yufkanın kenarlarını üzerine bohça şeklinde kapatalım.
Hafifçe yağladığımız teflon tavada tersli yüzü kızartıp, sıcak sıcak servis yapalım.

[ML® Pastırmalı Gözleme için tıklayın](#)[ML® Milföy Gözlemesi için tıklayın](#)