



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI GÜL BÖREĞİ

Sahrap Soysal

2 adet hazır yufka
200 gr az yağlı dana kıyma
2 yemek kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı kuru nane
2 çay kaşığı kırmızı pulbiber
2 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
½ demet maydanoz
Üzeri için;
su bardağı su
1 su bardağı sıvıyağ

Yufkalar tezgaha üst üste serip her bir yufkadan 4 parça çıkacak şekilde kesin. Böylece toplam 8 adet üçgen yufka elde edilmiş olacaktır.

Kıyma ve sıvıyağı orta boy bir tavaya koyup orta ısıda ateşte, tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak 2-3 dakika kadar kavurun. Tuz, karabiber, nane ve pulbiber ekleyip 1-2 dakika daha kavurduktan sonra ocaktan alın. Rendelenmiş peynir ve incecik kıyılmış maydanozu da katıp karıştırın ve ılık hale gelmesini bekleyin.

Üçgen yufka parçalarının uzun kenarına kıymalı karışımdan 2 yemek kaşığı kadar koyup sıkıca rulo yapın. Ruloları uçlarından başlayarak eksenleri etrafında sarın. (Yufkaların uçları ıslatılırsa çok daha kolay şekil alacaktır)

Diğer taraftan, fırın tepsisini fındık büyüklüğünde yağla yağlayın ya da tepsiye fırın kağıdı serin.

Sıvıyağ ve suyu derin bir kaseye aktarıp çatal yardımıyla iyice çırpın.

Böreklerin her tarafını bu karışıma iyice bulayın ve aralıklı olarak tepsiye dizin. İstenirse üzerlerine susam ve çörekotu serpiştirilebilir.

Börekleri 5 dakika önceden ısıtılmış 200 dereceye ve alt üst konuma ayarlanmış fırında iyice kızarıncaya kadar, en az 30 dakika pişirip çıkarın. Sıcak sıcak servise sunun.

Not: İstenirse üzerlerine sarımsaklı yoğurt ya da domatesli sos gezdirilebilir.