



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI GÜL BÖREĞİ

150 Gr Sana Hamurışı
1 Çay Kaşığı Tuz, karabiber
1 Adet kuru soğan
1 Çay Bardağı süt
300 gr kıyma
3 Adet yufka
1 Adet yumurta sarısı

2 kaşık sanayı eritip soğanları ve kıymayı kavurup tuz ve biberini ekleyin ve soğumaya bırakın. Yufkalara sürmek için bir kâsede yarım bardak süt ve eritilmiş 2 kaşık sanayı karıştırın. Bir yufkayı tezgâhın üzerine yayın. Üzerine yağlı- sütlü karışımdan sürün. Yufkayı bıçakla dörde bölün Üçgen parçanın geniş kısmına kıymalı harçtan koyup, rulo şeklinde sarın. Sonra ruloyu kendi etrafında döndürerek gül şekli verin. (birleşim yerine yağlı karışımdan sürün açılmasın) Diğer yufkalara da aynı işlemi uygulayın. Börekleri yağlanmış fırın tepsisine sıralayın. Bir yemek kaşığı sıvı yağ ile yumurta sarısını karıştırıp böreklerin üzerine sürün. Börekleri önceden ısıttığınız fırında 180-200 derece arasında pişirin.