



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI GÜL BÖREĞİ

Müge Karaosmanoğlu

4 Adet Yufka
500 Gr. Kıyma
2 Adet Kuru Soğan
1 Tutam Tuz
1 Tutam Karabiber
1 Su Bardağı Yoğurt
1/2 Su Bardağı Süt
1 Su Bardağı Zeytinyağı
2 Adet Yumurta

Bir tavada az sıvıyağda soğanları soteleyelim. Kıymayı ekleyip suyunu bırakıp çekene kadar sotelemeye devam edelim. Tuz ve karabiberi ekleyip ateşten alalım. Sos malzemelerini bir kasede çırpalım. Yufkaları üst üste koyup dörde keselim. (Büyük üçgenler ortaya çıkacak şekilde) Bir üçgenin üzerine sostan gezdirip geniş kenarına uzunlamasına kıymalı harçtan koyalım ve rulo yapalım. Rulonun üzerine de sostan gezdirip bir uçtan başlayarak gül şeklinde katlayalım. Bu işlemi tüm yufkalara uygulayıp yağlanmış fırın tepsisine dizelim. En üstlerine sostan gezdirip çörekotu veya susam serpelim. Vaktiniz varsa tepsinin üzerini streç ile kapatıp 1 gece buzdolabında bekletelim. Isıtılmış 200 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirelim.
