



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI KOLAY BÖREK (HAZIR YUFKA)

Mutfak Ürünleri ve Margarin Sanayicileri Derneği

3 Çorba Kaşığı (100 Gr) Margarin

4 Adet Yufka

2 Adet Soğan

250 Gram Kıyma

1 Adet Domates

1 Adet Kırmızıbiber

1/2 Demet Maydanoz

Tuz, Karabiber, Pul Biber

Tepsiyi yağlamak için:

1 Çorba Kaşığı (35 Gr) Margarin

2 çorba kaşığı margarin tavada eritin ve soğutun. Aynı bir tavada 1 çorba kaşığı margarin eritin ve kıyılmış soğanı kavurun. Kıymayı ekleyin ve 1-2 dakika kavurduktan sonra tuz, karabiber, pul biber ilave edin. Kıymanın rengi dönene kadar kavurmaya devam edin. Küp doğranmış kırmızıbiberi ekleyin. Kabukları soyulmuş ve küp doğranmış domatesi ilave edip, 1-2 dakika çevirin. Kıyılmış maydanoz ekleyip ocaktan alın. Margarin ile yağladığınız tepsinin içine 1 adet yufkayı kenarlardan sarkacak şekilde serin. En başta erittiğiniz margarin ile yufkayı yağlayın ve her bir yufkayı bu şekilde yağlayarak üst üste koyun. En üstteki yufkayı da yağladıktan sonra iç malzemeyi yayın. Kenardan sarkan kısımları önce 4 parmak eninde içe doğru katlayın. Ortası açık kalacak şekilde kenarları ortaya tekrar kapatın. Önceden ısıtılmış 200derece fırında kenarlardaki yufkalar kızarana kadar pişirin.

Püf Noktası: Böreğin kenarlarının kızarması için her tarafını iyice yağlamaya özen gösterin. İç malzemesine, arzuya göre farklı sebzeler de ekleyebilirsiniz.

