



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY KIYMALI BÖREK

3 adet hazır yufka  
1 adet yumurta  
1 çay bardağı süt  
2 yemek kaşığı yoğurt  
1 çay bardağı sıvıyağ  
1 çay kaşığı tuz

İç için:

250 gram az yağlı dana kıyma  
1 adet orta boy kuru soğan  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 çay kaşığı tuz, çay kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı pul biber  
1 yemek kaşığı erik ekşisi (isteğe bağlı)

Soğanı soyup ince ince doğrayın ve tencerede sıvıyağ ile kavurmaya başlayın. Üzerine kıyma ve baharatları da ekleyin. Pişen iç harcınızı soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra erik ekşisini ekleyin. Süt, yoğurt ve zeytinyağını bir kasede güzelce karıştırın. Yufka iç harç ve yoğurtlu karışımı tezgaha alın. Yufkaların her birini 4 eşit parçaya bölün ve üçgen şeklinde toplam 12 parça elde edin. Bir yufka parçasına önce yoğurtlu karışımdan sürün sonra kıymalı iç harcı yufkaların geniş kısmına gelecek şekilde yerleştirin. İki ucunu içe doğru kıvrıdığınız yufkaları rulo haline getirin. Rulo haline getirdiğiniz içi harçla dolu bu yufkaları son olarak bir de kendi etrafında çevirerek gül şekli verin. Yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye böreklerinizi dizin. Kalan yoğurtlu sosunuza yumurta sarısı ekleyip üzerlerine sürün. 180 derecelik fırında yaklaşık 15-20 dakika kadar pişirin. Sıcak olarak servis edebilirsiniz.

