



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI KOLAY GÖZLEME

- 2 Adet Yufka
- 1 Kase Kıyma
- 1 Adet Kuru Soğan
- 1 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Çorba Kaşığı Margarin

Soğanı incecik doğrayıp sıvıyağda çevirelim. Kıymayı ekleyip kavurmaya devam edelim. Kıyma suyunu çekince tuz ve karabiberi ilave edip ocağın altını kapatalım. Yufkaların her birini ikiye bölelim. Her parçanın ortasına 2-3 kaşık kıymalı harçtan koyalım. Yufkaları zarf gibi katlayalım. Teflon tavaya biraz margarin koyup eritelim. Önlü arkalı pişirip servis yapalım.