



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI KURU BÖREK

1 yumurta
1 çay bardağı ayçiçeği yağı
1 su bardağı süt
1 çay bardağı su
Aldığı kadar un
Açmak için:
Tuz
Nişasta
250 gr margarin veya tereyağı
Harcı için:
300 gr kıyma
2 soğan
Tuz
Karabiber
Ayçiçeği yağı

Soğanları kıyıp ayçiçeği yağında kıymayla birlikte kavurun. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Çukur bir kapta ayçiçeği yağı, süt, su ve bir tatlı kaşığı tuzu çırpma teliyle iyice çirpin. Unu ilave edip yoğurun. Hamuru 20 bezeye ayırın ve pasta tabağı büyüklüğünde açın. Aralarına nişasta serperek on yufkayı üst üste yerleştirerek iki grup yapın. İki grubu açabildiğiniz kadar ince açın. Yufkaları ikiye bölün. Harcı yufkaların kenar kısımlarına paylaştırıp rulo şeklinde sarın. Yufkaların arasına yağ sürün. Uç kısımlarını yumurta akıyla yapıştırın. Ruloları dört eşit parçaya kesip tepsiye dizin. Üzerlerine tereyağı sürüp fırında pişirin.

