



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIYMALI KUŞ YUVASI BÖREK

6 adet yufka

İçi için:

300 gr kıyma

1 adet orta boy soğan

1,5 tatlı kaşığı tuz (damak tadınıza göre ayarlayın)

Pul biber (isteğe bağlı)

Karabiber (isteğe bağlı)

Sosu için:

1 çay bardağı sıvı yağ

1 su bardağı süt

1 paket kabartma tozu (10 gr)

Üzeri için:

1 adet orta boy kase rendelenmiş kaşar peyniri

İçi için; tencereye soğanı koyup kısık ateşte karıştırarak kavuralım.

Üzerine kıymayı ilave edip suyunu salıp çekene kadar kavuralım.

Sonra tuzunu ilave edip karıştıralım ve soğumaya bırakalım.

Sosu için; geniş bir kaseye kabartma tozunu, sıvı yağ ve sütü ilave edip iyice karıştıralım.

Yufkaları üçgen olacak şekilde 2 parçaya bölelim.

Yufkaların her yerini sostan sürelim.

Yufkanın ortasına kadar rulo şeklinde saralım.

Ortaya gelince kenarda kalan iki ucu içe doğru kıvrıyalım.

Üçgenin açıkta kalan ucunu böreğin içine doğru katlayalım ve kenarlarını düzeltelim.

Hazırladığımız kuş yuvalarını yağlı kağıt serili tepsiye dizelim.

Kuş yuvalarını kıymalı harç ile dolduralım.

Böreklerin kenarına yumurta sarısı sürelim.

Önceden ısıtılmış 180° fırında hafif kızarana kadar pişirelim.

Daha sonra fırından çıkarıp üzerlerine kaşar rendesi serpeyim.

Kıymalı Kuş Yuvası Böreklerimizi tekrar fırına verip kaşar eriyip hafif kızarana kadar fırında bekletelim.

