



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI KUŞ YUVASI BÖREK

www.sefabdullahusta.com

3 adet yufka
200 gr. kıyma
1 adet soğan
3 çorba kaşığı sıvıyağ (kıymayı kavurmak için)
2 adet yeşil biber
2 adet domates
2 adet yumurta (birinin sarısı üzerine)
Yarım su bardağı süt
1 kahve fincanı sıvı yağ
2 çorba kaşığı yoğurt
Tuz

İç harcımız için soğanı küçük doğrayarak yağda hafif çeviriyoruz, kıymayı ekleyerek kavuruyoruz, en son tuzu ilave edip harcımızın altını kapatıyoruz. Yufkalarımızın her birini 8 eşit üçgen parçaya kesiyoruz. Sosumuz için yumurta, süt, yoğurt, tuz ve sıvı yağı karıştırıyoruz. Bir üçgen parça alıp fırça yardımıyla her yerine sosumuzdan sürüyoruz, bir tane daha yufkayı üstüne koyup yine sosluyoruz. Yufkanın geniş kenarından tutup rulo yaparak yarısına kadar sarıyoruz, altı kapalı çanak şekli olması için, sivri uçları yuvarlak olacak şekilde birleştiriyoruz, kalan parçayı yuvarlağın üzerine kapatıyoruz. Kıymalı harcımızdan böreğimizin ortasına bir çorba kaşığı kadar koyup dilimlediğimiz domates ve biberi üzerine yerleştiriyoruz. Bütün börekleri hazırladıktan sonra yağlı kağıt serili tepsiye diziyoruz, kenar kısımlarına yumurta sarısını sürerek önceden 180 derece ısıttığımız fırında böreklerimiz kızarana kadar pişiriyoruz.

