



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI LAHMACUN BÖREĞİ

1/2 kilo kıyma
2 adet soğan
3 adet sivri biber
2 adet domates
1 çay kaşığı pulbiber
1/2 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
3 adet yufka
1/2 paket margarin
1/2 litre süt
250 gram rendelenmiş kaşar
1 adet yumurta

Yarım litre süt, yumurta ve eritilmiş margarin bir kapta karıştırılır. Bir dikdörtgen fırın tepsisine fırın kağıdı yayılır. Üzeri bir adet yufka kenarları içe doğru katlanarak yayılır. Üzerine sütlü karışımdan sürülür, ikinci yufka konulur işlem tekrar edilir. Karışım sürülür. Üzerine 3. yufka üzerine kuru olarak serilir. Bir tavanın içinde doğranmış soğanlar, kıyma, biber, domates ve baharatlar eklenir kavrulur. Bu kıymalı karışım 3. ve kuru yufkanın üzerine tamamen yayılır, bu şekilde üstü açık halde fırınlanır. Yarım saat 150 derecede üzeri kızarmadan pişirilir. Börek çıkarılır üzerine rendelenmiş kaşar serpilir ve uzun kenarından başlayarak rulo haline getirilir ve 2 parmak kalınlığında dilimlenir, tepsiye dilimler dizilir, 5 dakika daha kaşarlar eriyene kadar fırınlanır.