



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI MISIR UNLU BÖREK

6 adet yufka
4 adet soğan
400 gram kıyma
Tuz, karabiber
2 çorba kaşığı tereyağı
2 adet haşlanmış patates
1 su bardağı mısır unu
2 adet yumurta
1 su bardağı süt

Öncelikle iç malzemeyi hazırlamak gerekiyor. Soğanı yağda kavurup içine kıymayı ekleyin ve kavurmaya devam edin. Baharatları ekleyip ocaktan alın. Haşlanmış patatesleri de içine rendeleyip iç harcını hazırlayın. Bir kabın içinde yumurta, süt ve mısır ununu çırpın. Yufkaları tepsiye dizip üzerine yumurtalı harçtan bir miktar dökün ve üç yufkadan sonra kıymalı içi ekleyip tekrar yufka yerleştirin. Daha sonra yumurtalı harcı üzerine kaplatıp mısır ununu bir miktar daha serin. 200 derecedeki fırında 35-40 dakika pişmeye bırakın.