



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI PİZZA BÖREK

2 adet böreklik yufka
1 çay bardağı süt
1/2 çay bardağı sıvıyağ
1/2 çay bardağı su
2 adet kare milföy
Üzeri için;
250 gr. kıyma
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Yumurta sarısı

Sıvıyağı bir tavaya alıp ısıtın. Kıyma ekleyip kavurun. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Yuvarlak küçük boy bir fırın tepsisine yağlı kağıt serin. İlk yufkayı kenarları dışarı sarkacak şekilde tepsiye yerleştirin. Suyu, sütü ve sıvıyağı karıştırın ve fırça yardımıyla yufkanın üstüne sürün. Kalan yufkayı küçük parçalara bölün ve her bir katına sos sürüp tepsiye döşeyin. Kenardan sarkan yufkalara da sos sürülüp rulo şeklinde ortaya doğru katlayın ve pizza duvarı olacak şekilde tepsinin kenarlarına yerleştirin. Kalan sosu böreğin üzerine gezdirilin. Hazırlanan kıymalı harcı tepsinin ortasına yayın. Milföy hamurunda şeritler kesip dilediğiniz şekilde böreğin üzerine süslemeler yapın. Üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden 180 C' ye ayarlı fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. İlk sıcaklığı geçince dilimleyerek servis yapın.