



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI RULO BÖREK (HAZIR YUFKADAN)

4 adet hazır yufka
4 çorba kaşığı margarin
2 yumurta
1 su bardağı yoğurt
250 gr. kıyma
1 soğan
1 sivri biber
1 tatlı kaşığı köfte baharı
1 çay kaşığı karabiber
1 demet maydanoz
Tuz
Çörekotu

Yağın yarısını kızdırın, soğanı rendeleyip yağda kavurun, üzerine kıymayı, ince doğranmış biberi, kıyılmış maydanozu, baharatları ilave edip kaşığın tersi ile eze eze kavurun. İçine 1 fincan su döküp karıştırarak 5 dakika pişirin. Yağın kalan kısmını eritip, soğuyunca içine yumurta ve yoğurdu ilave ederek çırpın. Yufkanın birini yayarak üzerine bu bulamaçtan sürüp üzerine bir yufka yayıp bunun üzerine de yoğurtlu bulamaçtan sürüp yufkaları 4 eşit parça olacak şekilde bıçakla kesin. Bu yufka parçalarının yuvarlak kısımlarına kıymalı harcın sekizde birini serip yufkaları rulo şeklinde sarıp bu ruloyu da yuvarlak biçide sarın. Bütün yufkaları bu şekilde hazırladıktan sonra yağlanmış fırın tepsisine dizerek üzerlerine yumurta sarısı sürüp çörek otu serperek sıcak fırında pişirin.

[ML® Etli Rulo Börek \(Strudel\) için tıklayın](#)

[ML® Peynirli Rulo Börek için tıklayın](#)

