



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI RULO BÖREK

<http://www.hurriyet.com.tr>

2 kaşık sıvı yağ
3 adet yufka
Sosu için:
Yarım çay kaşığı karbonat
Yarım çay bardağı sıvı yağ
3 kaşık yoğurt
1 adet yumurta
1 çay bardağı süt
İç harcı için:
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay bardağı su
1 adet kırmızı biber
2 adet soğan
2 adet yeşil biber
2 diş sarımsak
300 gram az yağlı kıyma

Yumurta, süt, yoğurt, sıvı yağ ve karbonatı bir kaba alıp karıştırın. Tepsiyi yağlayıp yufkaları açın ve birinci yufkayı serin. Sosun yarısını yufkanın üzerine yayın. İkinci yufkayı da serin ve sosun hepsini koyun. Üzerine son yufkayı da serdikten sonra tepsinin dışında kalan kısımlarını zarf gibi kıvrın. Biber ve soğanları yıkayıp ince ince doğrayın. Bir kaba alıp biraz tuz ekerek ovalayın. Soğanlı biber karışımının içine kıymayı, suyu ve baharatları koyup karıştırın. Tepsideki yufkaların üzerine kıymalı harcı yayın. 180 derecelik fırında pişirin. Böreği fırından çıkardıktan sonra sıcakken rulo yapın ve o şekilde dilimleyerek servis yapın.

