



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI RULO

12 orba kaşığı tereyağı
500 gr. hazır yufka
1 su bardağı süt
2 iri yumurta
Harcı için
3 orba kaşığı margarin
3 orta boy soğan
500 gr. koyun kıyması
Yarım ay kaşığı tuz
karabiber
Yarım bağ maydanoz, ince kıyılmış

Harcı hazırlamak için tereyağını eritin, yağ kızmaya başlayınca soğanı ilave edin. Sıkı sık karıştırarak soğanlar pembeleşinceye kadar pişirin. Tencereye kıymayı ilave edin, kapağını rtn, kıymayı birkaç dakika ara sıra karıştırarak kavurun, tuzunu ve biberini ilave edin, bir kez daha karıştırın, tekrar tencerenin kapağını rtn, kıymayı 2 dakika daha pişirin, tencereyi ocaktan alın, kıyma ılıyınca maydanozu ilave edip karıştırın, harcı bir kenarda saklayın, yufkaları açarak arasına malzemelerden koyun ve ikiye katlayın, fırını 200 dereceye getirip ısıtın. Tepsiyi ısıtılmış fırına sürün, böreği fırının orta katında üstü pembeleşinceye kadar pişirin.

Afiyet Olsun