



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI SAC BÖREĞİ (HAZIR YUFKA)

6 adet yufka
600 gram kıyma
2 demet soğan
100 gram lor peyniri
1 yumurta akı
1 çay bardağı süt
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay bardağı su
Üzeri için:
2 yumurta sarısı
1 çay bardağı yoğurt

Soğanı ince ince kıyın. Kıyma ile birlikte soğanları tereyağında kavurup içine yumurtanın akını da ekleyip harmanlayın. Peyniri ve baharatları ekleyip iç malzemeyi hazırlayın. Fırın tepsisine 3 yufka yerleştirin ve yufkayı ıslatmak için su, süt ve yağı bir kaptan çırıp üzerine bir miktar gezdirin. Üzerine bu karışımdan serpip, kıymalı harcı boşaltıp diğer yufkaları yerleştirin. Kalan sıvı malzemeyi de üzerine döküp dilim dilim kesin. Son olarak üzerine yumurta sarısı ve yoğurt sürüp 200 derecedeki fırında 40 dakika pişirip sıcak olarak ikram edin.