



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAZIR YUFKADAN KIYMALI SARAY BÖREĞİ

Yufka (3 adet)
Kıyma (300 gr)
Kuru soğan (1 adet)
Kuşüzümü (2 çorba kaşığı)
Çam fıstığı (1 çorba kaşığı)
Maydanoz (1 tutam)
Süt (1 su bardağı)
Soda (1 şişe)
Yumurta (2 adet)
Tarçın (Yarım kabuk)
Sıvıyağ (2 çorba kaşığı)
Tuz (1 tatlı kaşığı)
Karabiber (1 tatlı kaşığı)

1 adet soğanı küp küp doğrayın. Tavaya 1 çorba kaşığı sıvıyağı dökün. Üzerine önceden doğradığınız soğanları koyun ve soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun. 1 tutam maydanozu ince ince doğrayıp, tavanın içine ilave edin ve soğanlarla birlikte karıştırın. 300 gr. kıymayı ilave edin. Birer tatlı kaşığı tuz ve karabiber, 1 çorba kaşığı çam fıstığı, 2 çorba kaşığı kuşüzümü ve yarım kabuk tarçını tencereye ekleyin. Kıymalar ve fıstıklar kavrulana kadar, yaklaşık 10 dakika tencereyi ateşte bırakın.

Böreğin sıvı harcını hazırlamak için ayrı bir kaba 1 su bardağı süt, 1 şişe soda, 1 adet yumurta koyup malzemelerin hepsini karıştırın. Karıştırırken 1 çorba kaşığı sıvıyağı dökün ve karıştırmaya devam edin.

3 adet yufkayı açın ve kapta hazırladığınız sıvı harcı bir fırça ile yufkaların üzerine sürün. Tencerede hazırladığınız kıymalı malzemeyi yufkaya yaydırarak koyun. Kıyma yayma işleminden sonra yufkalarınızı sarın. Sardığınız yufkayı yuvarlayın ve spiral şeklinde içe doğru kıvrın.

Fırın tepsisini fırça ile yağlayın ve sardığınız yufkaları fırın tepsisine yerleştirin. Kalan sıvı harcı içine 1 adet daha yumurta kırın ve karıştırın. Fırın tepsisine dizdiğiniz yufkaların üzerine fırça ile sıvı harcı sürün. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında yufkaların üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin. Piştikten sonra börekleri biraz dinlendirin ve keserek servis yapın.

