



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KIYMALI SARAY BÖREĞİ (HAZIR YUFKA)

Malzemeler

2 adet hazır yufka
200 gr az yağlı dana kıyma
2 yemek kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz, karabiber
2 çay kaşığı kuru nane, kırmızı pulbiber
2 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
1/2 demet maydanoz.
Üzeri için;
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı yoğurt
1 yemek kaşığı sıvıyağ
1 su bardağı su

Yapılışı

Yufkalar tezgaha üst üste serilip her bir yufkadan 4 parça çıkacak şekilde kesilir. Böylece toplam 8 adet üçgen yufka elde edilmiş olacaktır.

Kıyma ve sıvıyağ orta boy bir tavaya koyulup orta ısı ateşte, tahta bir kaşıkla sürekli karıştırılarak 2-3 dakika kadar kavrulur. Tuz, karabiber, nane ve pulbiber eklenip 1-2 dakika daha kavrulduktan sonra ocaktan alınır. Rendelenmiş peynir ve incecik kıyılmış maydanoz da katılıp karıştırılır ve ılık hale gelmesi beklenir.

Üçgen yufka parçalarının uzun kenarına kıymalı karışımdan 2 yemek kaşığı kadar koyulup, sıkıca rulo yapılır. Rulolar uçlarından başlanarak eksenleri etrafında sanlın (Yufkaların uçları ıslatılırsa çok daha kolay şekil alacaktır)

Diğer taraftan, fırın tepsisi fındık büyüklüğünde yağla yağlanır ya da tepsiye fırın kağıdı serilir.

Yumurta, yoğurt, sıvıyağ ve su derin bir kaseye aktarılıp çatal yardımıyla iyice çırpılır.

Böreklerin her tarafı bu karışıma iyice bulanır ve aralıklı olarak tepsiye dizilir, istenirse üzerlerine susam ve çörekotu serpiştirilebilir.

Börekler 5 dakika önceden ısıtılıp 200 dereceye ve alt üst konuma ayarlanmış fırında iyice kızarıncaya kadar, en az 30 dakika pişirilip çıkarılır. Sıcak sıcak servise sunulur. İstenirse üzerlerine sarımsaklı yoğurt ya da domatesli sos gezdirilebilir.