



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI SARAY BÖREĞİ

4 adet yufka
250 gr kıyma
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 adet büyük boy soğan
1 çay bardağı dolmalık fıstık
1 çay bardağı kuş üzümü
Yarım demet maydanoz
1 çay kaşığı tarçın
1 su bardağı süt
2 adet yumurta
1 su bardağı soda
1 çay bardağı sıvıyağ
50 gr margarin

Soğanı ince ince doğrayın. Tavaya margarini koyun. Kıymayı ilave edin ve kıyma pişene kadar kavurun. Ardından soğanı ilave edip biraz daha kavurun. Tuzu, karabiberi, tarçını, kuş üzümünü ilave edin karıştırın. Fıstığı az bir yağda kavurup harca ekleyin karıştırın. Sütü, sıvıyağı, sodayı, yumurtayı karıştırın yufkaları ikiye kesin ve her katına sütlü karışımdan sürerek kıymalı harcı eşit şekilde paylaşın. Kıymalı harcı yufkaların üzerine serin, rulo şeklinde sarın ve ucunu bükerek dolayın. Yağlanmış fırın tepsisine dizin kalan sütlü harcı üzerlerine dökün. 1 saat bekletin 180 derece ısıtılmış fırında 25 dakika kızarana kadar pişirin.