



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI SARMA BÖREK

Malzemeler:

3 adet yufka

6 orba kaşığı tereyağı

500 gr. az yağlı kıyma

4 adet soğan

1 tatlı kaşığı tuz

2 ay kaşığı karabiber

Yarım demet maydanoz

Sos için:

1 orba kaşığı eritilmiş tereyağı

1 kahve fincanı süt

1 adet yumurta

Yapılışı:

Soğanları ve maydanozu kıyın. Bir orba kaşığı tereyağını eritip, soğanları pembeleştirin. Kıymayı ekleyip kapağını kapatın ve 2 dk. kavurun. Tuz ve karabiberi ilave edip, 2 dk. daha kavurun. Ateşten alıp, maydanozu ekleyerek karıştırın. Yuvarlak bir fırın tepsisini yağlayın. Yufkaları st üste yayıp 4 eşit parçaya bln. 5 çorba kaşığı tereyağını tavada eritin. Her bir yufka parçasını yağlayın ve yay şeklindeki kenarına hazırladığınız harçtan ilave edin. Harcın dökülmesini önlemek için iki ucunu içe doğru kıvrıp rulo şeklinde sarın. Aynı işlemi kalan bütün yufka parçalarına tekrarlayın. Hazırladığınız yufkaları fırın tepsisinin ortasından başlayarak spiral biçimde yerleştirin. Sosu hazırlamak için; 1 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı, ılık süt ve yumurtayı çırpın. Hazırladığınız bu sosu tepsideki böreğin üzerine fırçayla sürün. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında 30 dk. pişirin. Dilimleyerek servis yapın.