



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI SARMA BÖREK

MALZEMELER

500gr.hazır yufka
2 çorba kaşığı tereyağı
8 çorba kaşığı tereyağı
Harcı için;
500gr.az yağlı koyun kıyması
3 çorba kaşığı tereyağı
4 orta boy soğan
1 tatlı kaşığı tuz
1/3 tatlı kaşığı karabiber
1/2 bağ maydanoz
Üzerine sürmek için;
2 çorba kaşığı tereyağı
1/4 bardak süt
1 adet iri yumurta

YAPILIŞI

Önce harcı hazırlayın.Bunun için soğanları soyup ince ince doğrayın.Maydanozu yıkayıp kuruladıktan sonra ince ince doğrayın.

Yağı orta boy bir tencerede orta ateşte eritin.Yağ kızmaya başlayınca soğanları ilave edin.Sık sık karıştırarak soğanlar hafif pembeleşinceye kadar pişirin.

Tencereye kıymayı ilave edin.Kapağı örtün.Kıymayı 2 dakika daha pişirin.Kapağı açıp kıymayı karıştırın.Tuzunu ve biberini ilave edin.Bir kez daha karıştırın.Tekrar tencerenin kapağını örtün,kıymayı 2 dakika daha pişirin.Tencereyi ateşten alın.Kıyma ılınınca maydanozu ekleyip karıştırın.Harcı bir kenara kaldırın. 2 çorba kaşığı tereyağını orta ateşte eritin.Yağ eriyince kabı ateşten alın.Hafif soğuyunca fırçayla Borcam'ın içine sürün.Kabın içinin tamamen yağlanmasına özen gösterin.Hazır yufkaları bir tezgaha üst üste binecek biçimde koyun.4 eşit parça halinde kesin.8 çorba kaşığı tereyağını orta ateşte eritin.Hafif soğuyunca fırçayla dörtte bir yufkalardan birinin üzerine sürün.Yağlanan yufka parçasının yay biçimindeki kenarına birkaç santim içeriden olmak üzere 1 tam 1/2 çorba kaşığı harcı yayarak koyun.Yufkayı harcın üzerine doğru sararak yuvarlayın.Bu işlemi bütün yufka parçaları için tekrarlayın.

Rulo halindeki harçlı yufkaları Borcam'ın ortasından başlayarak giderek dışa doğru spiral biçiminde yerleştirin. 2 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı,ılık sütü ve yumurtayı çatalla çırpın.Tereyağı,süt,yumurta karışımını böreğin üzerine fırçayla sürün.Önceden ısıtılmış 200 C'lik fırının orta katında 30 dakika pişirin.Bu sürenin sonunda tepsiyi fırının üst katına alın.Burada da 5 dakika pişirin. Tepsiyi fırından çıkarın.Kıymalı sarma böreği soğuyunca dilimleyip bir servis tabağına aktararak sofraya getirin.

[ML@ Ispanaklı Sarma Börek için tıklayın](#)