# KIYMALI YUFKA BÖREĞİ

Yufka 4 Adet
Soğan 4 Adet
Tereyağı 2 Çorba Kaşığı
Maydanoz 1 Demet
Karabiber İsteğe Bağlı
Tuz İsteğe Bağlı
Süt 1 Su Bardağı
Sıvı yağ 1/2 Fincan
Yumurta 1 Adet
Dereotu Yarım Demet
Kıyma 400 Gr

Soğan soyulur, yıkanır ve iyice kıyılır. Az sıvı yağda pembeleştirilir. Kıyma ilave edilerek 5-10 dakika kavrulur ve kenara çekilir. Maydanoz ve dereotu yıkanıp, ayıklanır ve kıyılır. Kıyma ile karıştırılır. Tuz, karabiber atılarak tadına bakılır.
Süt, biraz ısıtılır. Yumurta, bir kapta telle biraz çırpılır. Süt katılarak karıştırılır. Tereyağı eritilip ilave edilir.
Fırının kendi tepsisi, tereyağı ile yağlanır. Bir yufka, kenarlarından taşacak şekilde yayılır. Diğer yufkalar da tam tepsi büyüklüğünde kesilir. Tepsideki yufkanın üzerine, tamamlama harcından (bir fırça ile) iyice ıslatacak kadar sürülür. Üzerine iç garnitürden biraz serpilir. Tekrar yufka örtülür, aynı uygulama yufka bitinceye kadar devam edilir. Parça yufkalar böreğin içine yerleştirilerek karıştırılır. Tepsinin kenarlarından taşan yufkalar, içine dürülerek düzeltildikten sonra, böreğin üzerine biraz daha tereyağı sürülür.
180-190°C'de ısıtılmış fırına verilerek altı ve üstü kızarana kadar 35-45 dakika pişirilir.
Yumurta, süt ve tereyağı böreğin kurumasını önler ve taze hamurdan yapılmış gibi tat verir. Kıymalı iç, tepsiye iki kat yufka döşedikten sonra, bir kaç kata yayılabilir. Yufkanın tepsiye temas ettiği kışıma süt kaçırılmamalı. Aksi halde böreğin ıslak veya nemli kısmı iyi kızarmaz.