



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI YENİ BAHARLI BÖREK

500 gr. Kıyma
1 ay bardağı yeni bahar
0,5 çay bardağı kuş üzümü
3 yemek kaşığı margarin
2 adet yufka
2 adet Kuru soğan
1 tatlı kaşığı haşhaş
Tuz
1 ay kaşığı karabiber
0,5 çay bardağı dolmalık fıstık
2 adet yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı çörekotu
1 tatlı kaşığı susam
2 yemek kaşığı sıvıyağ

Soğanı ince doğrayın. Tavada sıvıyağı ısıtın ve soğanları bu yağda kıyma ile birlikte kavurun. Üzerine tuz ve karabiber ekleyip tatlandırın. Dolmalık fıstıkları, kuş üzümü, haşhaş ve yenibaharı ekleyip pişirin. Yufkayı mutfak tezgahına açın ve üzerine eritilmiş margarinin yarısını sürün. Diğer yufkayı üzerine kapatın kalan margarini de onun üzerine sürün. Sekize bölüp içlerine harcı paşlaştırıp sarın. Soğuk su dolu bir kabın içine tüm börekleri batırıp çıkarın ve yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam ve çörekotu serpin. 180 dereceye ayarlı fırında 25 dakika pişirin. Servise hazır