



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI YUFKA BÖREĞİ

3 adet yufka
2 yumurta
200 gr kıyma
1 adet soğan
1 bardak süt
2 dal maydanoz
4 dal dereotu
1 patates
4 çorba kaşığı yağ
tuz
karabiber

Soğan dilim dilim kesilerek tavaya konur. Tuz ile beraber kıyma da ilâve edilir. Çok az kavrulur. İçine kıyılmış maydanoz, dereotu ve rendelenmiş patates, karabiber ilâve edilir. 3 dakika kadar ateş üzerinde karıştırılır. Diğer taraftan, bir bardak süt, büyükçe bir kaba dökülür, içine 1 yumurta kırılır, 2 çorba kaşığı yağ da katılarak karıştırılır.

Yufka hamur tahtasına yayılır. Süt, yumurta ve yağ karışımı malzeme yufkaya sürülür. Yufkanın bir tarafına kıyma konur, diğer taraf onun üzerine kapatılır. Üste tekrar aynı malzeme sürülerek yufka, uzunlamasına rulo halinde yaprak dolması gibi sarılır. Son, kapak olan kısım altta olmak üzere evvelce yağlanmış tepsiye konur. Evvelce kullanılmamış yağ, 1 yumurta ile karıştırılarak rulo olmuş hamura sürülür. Fırına verilir ve sıcak servis yapılır.