



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI ZARF BÖREĞİ

4 yufka
250 gr. kıyma
2 soğan
2 domates
1/2 çay bardağı su
Tuz
Karabiber
50 gr tereyağı

Yufkaları mutfak tezgahına serip 6 eşit üçgen olacak şekilde bıçakla kesin.

Diğer tarafta soğanların kabuklarını soyup ince doğrayın. Domateslerin kabuklarını soyup küp doğrayın. Kıyma, domates, soğan, tuz, karabiber ve suyu iyice karıştırın.

Yufkaların geniş kenarlarından biraz içeriye hazırladığınız harçtan paylaşın. Önce geniş kenarını kıymalı harcın üzerine kapatın. Daha sonra yufkanın sağ tarafını içeri doğru genişçe kapatın. Aynı şekilde sol tarafını da içeri doğru kapatın. Yufkanın üçgen olan uç kısmını kıymanın üzerine kapatıp, kalan fazlalığı kıymalı kısmın altında kalacak şekilde kapatıp uç kısmını su ile ıslatarak yapıştırın.

Tereyağını yapışmaz yüzeyli bir tavada eritip, böreklerin her iki tarafını da kızartıp sıcak servis yapın.

