



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ BÖREK

400 gram kıyma
3 dal taze soğan
1 havuç
1 kabak
1 kırmızıbiber
1 soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
Karabiber, kekik, fesleğen
6 adet yufka
2 çorba kaşığı çörek otu
Yumurta sarısı

Kıymayı rendelenmiş soğan, kıyılmış maydanoz ve baharatlarla yoğurup küçük köfteler yapın ve kızartın. Bu arada sebzeleri küp şeklinde doğrayın. Tavadaki zeytinyağı ve tereyağı ile 5 dakika kadar kavurun. Soğanları da sebzelerin içine ekleyip birlikte kavurun. Bu karışımın içine son olarak baharatları ilave edip köftelerle karıştırın ve börek içi harcını hazırlamış olun. Bu harcı yufkaların içine paylaştırıp paçanga böreği gibi sarıp üzerine yumurta sarısı ve çörek otu serpip 200 derecede 30 dakika kadar pişirin.