



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY DÜRÜM BÖREĞİ

- 4 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı kırmızı pul biber
- 2 Yemek Kaşığı dolmalık üzüm
- 1 Çay Kaşığı toz şeker
- 2 Yemek Kaşığı dolmalık fıstık
- 3 Adet yufka
- 1 Çay Kaşığı yenibahar
- 2 Yemek Kaşığı zeytinyağı
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 500 gr kıyma
- 5 Adet kuru soğan
- 1 Su Bardağı ılık su

Soğanlarımızı yemeklik doğrayalım. Tenceremize zeytinyağınızı, tuzumuzu, şekerimizi ve dolmalık fıstığımızı koyup pembeleşinceye kadar kavuralım. Kıymamızı ilave edelim onunda iyice kavrulmasını sağlayalım. Baharatlarımızı da ilave edelim ve altını kapatalım. sana margarinimizi eritelim. Yufkamızın ilkinin tezgâhımıza yayalım, fırça yardımıyla her yerini sana margarinle yağlayalım. Uç kısmına malzememizi yayalım. Elimizle yuvarlayarak rulo yapalım. İkişer parmak kalınlığında kesip ağızları yukarı gelecek şekilde fırın tepsimize dizelim. Yufkalarımız bitene kadar bu işleme devam edelim. Hepsini bittiğinde 1 bardak ılık suyu böreklerimizin üzerine gezdirip, buzdolabımızda 2 saat bekletelim. 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirelim.