



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY KIYMALI SU BÖREĞİ

1 kg. un
5 adet yumurta
200 gr. kıyma
3 baş soğan
Yeterince tuz, karabiber maydanoz

YAPILIŞI:

Unu eleyip ortasını açın. içine beş adet yumurtayı kırıp karıştırın. Yeteri kadar tuz ekip iyice yoğurun. Kulak memesi yumuşaklığı kıvamına gelinceye kadar yoğurmaya devam edin. Üstünü bir bezle örtüp serin bir yerde 30 dakika kadar bekletip, dinlendirin. Mümkün olduğu kadar ince yufkalar açın bu hamurdan. Açtığınız yufkaları bir bezin üzerinde dinlendirin. Bu, ara bir tencereye su koyup içine biraz tuz ilave edip kaynatın. Bezin üzerinde kuruttuğunuz yufkaları bu kaynar tuzlu suya atıp haşlayın. Çıkarıp bezin üzerinde fazla suyunu alın. Önceden yağlayıp hazırladığınız fırın tepsisine yufkaların aralarını yağlayıp yayın. Önceden soğanı kavurup, kıyma, tuz, biber, ince kıyılmış maydanozla karıştırarak kavurduğunuz içi bu yufkaların üzerine yayın. En üstünü yine haşlanmış yufkalarla aralarını yağlayıp örtünüz. Kızdırılmış fırında en üstteki yufkayı yağlayıp, altın rengi alıncaya kadar pişiriniz. Sıcak sıcak ikram ediniz.