



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY SARIYER BÖREĞİ

Malzemeler:

3 adet yufka

300 gram dana kıyma

3 adet soğan

2 yemek kaşığı dolma fıstığı

2 yemek kaşığı dolma üzümü

2 yemek kaşığı sıvı yağ

2 adet yumurta

1 çay bardağı sıvı yağ

Yarım çay bardağı süt

Tuz karabiber

Soğanı yemeklik doğrayın, kıymayı tencereye atıp kavurun. İçine fıstıkları, soğanı, 2 yemek kaşığı sıvı yağı koyup kavurun. Kavurma işlemi tamamlandıktan sonra, üzüm, tuz ve karabiberi ilave edin. Yumurtaları, süt ve sıvı yağı mikserle çirpin. Yufkanın birini tezgaha yayın, üzerini harçla soslayın. Diğer yufkaları da üç kat üst üste harçlayarak, yuvarlak kenarları keserek kare haline getirin. Çıkan parçaları kare parçanın üzerine koyun. Kıymalı harcı üzerine yayın. Sıkıca rulo halinde sarın. Yağlanmış fırın tepsisine koyup, kalan harçtan üzerine sürün. 200 derece ısıtılmış fırında pişirip servis yapın.

[ML® Sarıyer Böreği için tıklayın](#)