



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KOLAY SARIYER BÖREĞİ

- 4 adet yufka
- 500 gr kıyma (İç malzemesi)
- 1.5 su bardağı süt
- 1 çay bardağından biraz az sıvıyağ
- 1 Adet yumurta
- Yarım çay bardağı zeytinyağı (İç malzemesi)
- 1 avuç kuş üzümü (İç malzemesi)
- 1 avuç dolmalık fıstık (İç malzemesi)
- 4 adet kuru soğan (İç malzemesi)
- 1 çay bardağı doğranmış maydanoz (İç malzemesi)
- 1 tatlı kaşığı k.biber. pul biber (İç malzemesi)
- 1 Tutam Tuz (İç malzemesi)

Kuş üzümünü yıkayıp, ılık suda bekletin. Yarım çay bardağı zeytinyağı, doğranmış soğanlar ve dolmalık fıstığı soğanlar ölene kadar kavurun. Kıymayı ekleyin, bıraktığı suyu çekene kadar kavurun. Çekince kalan malzemeyi ekleyip karıştırın. Bir yufkayı tezgâhın üstüne serin. Süt, yağ, yumurta karışımından üzerine fırçayla her tarafını ıslatacak şekilde sürün. Yufkayı yarım daire olacak şekilde katlayın. Geniş tarafına iç harcın dörtte birini uzunlamasına yayın. Sıkıştırarak sarın. Yağlanmış tepsiye s şekli vererek koyun. Diğer yufkalara da aynı işlemi uygulayın. Üzerine çırpılmış yumurta ve bir çay kaşığı yağ karışımı sürüp 200C fırında kızarana kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

