



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOMODO BÖREĞİ

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Tutam tuz
- 2 Adet Domates
- 1 Tatlı Kaşığı karabiber
- 1 Yemek Kaşığı biber salçası
- 1 Litre su
- 1 Demet ıspanak
- 6 Adet havuç
- 1 Tutam defne yaprağı
- 500 gr kıyma
- 2 Çay Kaşığı pul biber
- 1 Demet maydanoz
- 1 Kg. patates
- 1 Paket sana hamur iş
- 1 Baş kuru soğan
- 1 Paket yufka
- 1 Avuç susam

patatesleri soyuyoruz ve rendeliyoruz ,havucu da rendeliyoruz domatesleri de rendeliyoruz ıspanakları ince doğruyoruz, maydanoz uda doğruyoruz soğanıda ince doğruyoruz. sonra bir kaba kıymayı ve rendelediğimiz,doğradığımız mazzemeleri koyuyoruz içine yarım paket sanayağını eriterek ilave ediyoruz.kara biber ,salça,defne yaprağı,pul biberi,tuz hepsi ilave ediyoruz.sonra bunların hepsin hazır tam boydaki yufkalara koyup sarıyoruz hepsini bunlardan 6 tane yufaya sarıyoruz.tenceremize soğuk su koyup kaynamasını bekliyoruz.sonra içine 1 tane sardığımız böreği koyuyoruz.ve kapak yerine demir süzgeçi tencerenin üzerine koyuyoruz ve 1 tane de böreği süzgeçe koyuyoruz kapağıda kapatıyoruz buharda pişiyor. ve bu ikisi piştikten sonra yine aynı şekilde birini suya birini süzgeçe koyuyoruz.hepsi olduysa boş bir tavaya diğer kalan yağı eritiyoruz ve üzerlerine koyup afiyetle yiyoruz sizi çok seviyorum arkadaşlarım.