



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURU BÖREK

<https://www.elele.com.tr>

1 yumurta  
1 ay bardağı zeytinyağı  
1 su bardağı süt  
1 ay bardağı su  
Tuz  
Aldığı kadar un  
Amak için:  
Tuz  
Nişasta  
250 g tereyağı  
İç harcı için:  
300 g kıyma  
2 soğan  
Zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber

İ harcını hazırlamak için kıyma ve yemeklik doğradığınız soğanı zeytinyağında kavurun. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Kıymanın rengi dönmeye bağlayınca ocaktan alın. Yumurta, zeytinyağı, süt, su ve bir tatlı kağığı kadar tuzu geniş bir kaseye alıp bir çırpma teli yardımıyla çırpın. Unu ilave edip yoğurun. Hamuru 20 bezeye ayırın ve pasta tabağı büyüklüğünde aın. Aralarına nişasta serperek on yufkayı üst üste yerleştirerek iki grup yapın. İki grubu da aabildiğiniz kadar ince aın. Yufkaları ikiye bölün. Harcı yufkaların kenar kısımlarına paylaştırıp rulo şeklinde sarın. Yufkaların zerine ertiğiniz tereyağından sürüp u kısımlarını yumurta akıyla yapıştırın. Ruloları dört eşit parçaya bölüp yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Üzerlerine kalan tereyağından sürüp önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

