



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAHANALI KIYMALI SARMAL BÖREK

200 gr kıyma
200 gr lahana
2 adet soğan
biraz karabiber, pul biber, kimyon
6 adet yufka
125 gr margarin
1 bardak süt
2 adet yumurta
1 paket kabartma tozu

Yağı eritin. Kıyma ile soğanı kavurun. Kıymanın rengi değişince lahanayı ekleyin. Onu da birlikte kavurun. Baharatları ekleyip ocağı kapatın.

Tepsiyi yağlayın. Bir yufkayı kenarlarını yükselterek serin. Süt, sıvı sana, yumurta ve kabartma tozunu karıştırıp sos hazırlayın. Yufkanın üzerine gezdirin. Diğer yufkaların ortalarına harç koyup rulo gibi sarın, ikişer parmak kalınlığında keserek tepsiye sardığınız yufkanın üzerine sırayla dizin. En üste kalan sosu gezdirin. Fırında güzelce pişirip servis yapın.