



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHMACUN BÖREĞİ

350 gr kıyma
4 tane yufka
4-5 tane kuru soğan
4 tane domates
4 tane yeşil biber
Yarım demet ince kıyılmış maydanoz
1 su bardağı yoğurt
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 tane yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
Arzuya göre pul biber
Tuz

Kuru soğanları ister rendeleyin, isterseniz incecik doğrayın. Domatesleride minik minik doğrayın. Yeşil biberleri de incecik kıyın. Kıyılmış maydanozları, karabiberi, kimyonu, pul biberini, tuzunu da ilave edin. İç malzemelerini güzelce karıştırın.

Başka bir kapta yoğurt ve sıvı yağın ı çırpın. Yufkayı tezgahın üstüne serin. Her tarafını bu sostan sürün.

Yufkanın dört tarafından içine doğru katlayıp büyük bir kare yapın. Bu kare şeklindeki yufkayı dörde bölün.

Böldüğünüz her bir parçaya kıymalı harçtan koyup yassı bir şekilde sarın. Diğer yufkalarada aynı işlemi uygulayın. Yağlanmış fırın tepsisine sıralayın. Böreklerin uzunlaşmasına bıçakla ortasını kesin. Kenarlarına kadar kesmeyin. İkişer santimetre kenar bırakın. Üzerine yumurta sarısı sürüp sıcak fırında 180 derecede pişirin.

Not: İç olarak peynirli, etli yani siz ne isterseniz kullanın.