



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LAHMACUN BÖREĞİ

Elif Korkmazel

4 adet yufka

İçi için:

500 gram kıyma

1 çorba kaşığı domates salçası

1'er adet büyük boy soğan ve domates

2 adet kırmızı biber

3 adet sivri biber

1/2 demet maydanoz

1/2 çay bardağı zeytinyağı

1 su bardağı su

Tuz

Karabiber

Kimyon

Sosu için:

1 adet yumurta

1 su bardağı süt

1 çay bardağı sıvı yağ

1 çay bardağı su

Üzeri için:

1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

İçi için domates ve soğanı rendeleyin. Biberleri ve maydanozu ince kıyın. Ardından tüm malzemeyi geniş bir kaba alıp yoğurun ve 30 dakika buzdolabında dinlendirin. 1 adet yufkayı pişirme kağıdı serili dikdörtgen fırın tepsisine kenarları dışarı sarkacak şekilde yerleştirin. Kalan 3 yufkayı elinizle iri parçalar halinde bölün. Sos malzemelerinin tamamını derin bir kaptaki karıştırın. Her bir yufka parçasının arasına sos sürerek tüm parçaları üst üste yerleştirin. Parçaların tamamı bittikten sonra en alttaki bütün yufkayı içe doğru katlayarak düzgün bir dikdörtgen parça elde edin. En üste kıymalı karışımı her yerine eşit gelecek şekilde yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30-35 dakika pişirin. Fırından çıkarıp 5 dakika dinlendirdikten sonra rulo şeklinde sarın. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri ilave edin ve peynir eriyene kadar fırınlayın. İnce dilimleyerek sıcak servis yapın.



