



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHMACUN BÖREĞİ

1 su bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 adet yumurta
5 adet yufka
İçin için:
2 adet orta boy soğan
350 gram yağsız kıyma
3/4 çay bardağı sıvı yağ
1 adet orta boy domates
3-4 adet sivri biber
1 demet maydanoz
Tuz
Karabiber

Küp doğranmış soğanları ve kıymayı sıvı yağda 2-3 dakika kavuralım. Tavla zarı iriliğinde doğranmış domates ve sivri biberleri de ekleyip 2-3 dakika daha kavurmaya devam edelim. İnce kıyılmış maydanozu, tuz ve karabiberi ekleyip karıştıralım. Tavayı ateşten alıp soğutalım. Süt, sıvı yağ ve yumurtayı bir kabın içinde çırpalım. Yağlanmış tepsiye 1 yufka serip kenarlarını dışarı taşırız. Üzerine sütlü harçtan sürelim. İkinci yufkayı serip üzerine kıymalı harcın yarısını yayalım. Üçüncü yufkayı serip, tekrar sütlü harçtan sürelim. Dördüncü yufkayı serdikten sonra, üzerine kalan kıymalı harcın tamamını yayalım. İlk yufkanın dışarı taşan uçlarını tepsiye doğru katlayıp, üzerine son yufkayı serelim. Kalan sütlü harcı üzerine sürüp, kare dilimler halinde keselim. Isıtılmış 220 derece fırında, altı üstü kızarana dek pişirelim. Sıcak veya ılık servis yapalım.

