



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHMACUN BÖREĞİ

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

İç için:

400 gr. kıyma

1 adet soğan

2 adet arliston biber

2 diř sarımsak

1 yemek kaşığı karışık salça domates, biber

1 ay kaşığı tuz ve baharatlar

Börek için:

2 adet yufka

2 adet yumurta akı

1,5 çay bardağı süt

1 ay bardağı zeytinyağı

Öncelikle yufkaları hazırlayacağımız sosu hazırlayalım. Yumurta aklarını zeytinyağı ve sütü bir kasede tuzla birlikte çırpalım. Büyük fırın tepsisine yağlı kağıdı serelim üstüne yufkayı yayalım. Sos gezdirip zarf gibi kapatalım. İki yufkayı da aralarına sos dökerek üst üste aynı işlemi uygulayalım. Diğer tarafta iç harç hazırlayalım. Kıyma, soğan, sarımsak biber ve baharatları ve salçaları ilave edip elimizle güzelce yoğuralım. Yufkaların üzerine boşluk gelmeyecek şekilde yayıp önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirelim. Üstüne yağlı kağıt ve havlu serip 15-20 dakika bekletelim ardından sıkı sıkı rulo yapıp dilimler kesip servise hazırlayalım.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 09.10.2023