



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## LAHMACUN BÖREĞİ

3 adet yufka,  
2 adet soğan,  
5-6 adet sivri biber,  
1 adet iri domates,  
250 gram kıyma,  
tuz,  
karabiber,  
arzuya göre pulbiber ve ketçap,  
kızartmak için ayçiçek yağı

Kolay kesim için yufkaları üst üste serip tam yarıdan keselim. Her iki yarım daireyi 4-5 cm. genişliğinde şeritler oluşturacak şekilde keselim. Katlı şeritleri birbirlerinden ayıralım. Robotta soğanları, biberleri ve domatesi küçük küçük doğrayalım.

Doğranmış bu malzemeyi bir kaba aktarıp üzerine kıyma ilave edelim. Tuzunu ve baharatlarını ayarlayıp karıştıralım. Her bir şeridin bir ucuna bu malzemedan pay edelim.

Muska yaparak yufkaları saralım. Uç kısımlarını hafifçe su ile ıslatarak yapıştıralım. Muska şeklindeki börekleri, kızgın ayçiçek yağında kızartalım. Fazla yağları almak için börekleri emici bir kağıt üzerine koyalım.

Daha sonra servis tabağına aktarıp, arzuya göre üzerlerine ketçap dökerek sıcak veya ılık servis yapalım.