



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHMACUN BÖREĞİ

2 adet böreklik yufka
1 baş soğan (küçük boy), rendelenmiş
250 gr. kıyma
2 adet domates, küçük küçük doğranmış
2 adet çarliston biber, doğranmış
1 tutam maydanoz, ince ince kıyılmış
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kırmızı pulbiber
1 tatlı kaşığı domates salçası
Üzerine;
1 yumurtanın sarısı

Kıymaya rendelenmiş soğan, doğranmış domates ve biber, ince kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber, kırmızı pulbiber ve salça eklenip iyice karıştırılır.

Yufkalar düz bir zemine üst üste serilir. Önce (+) sonra (X) şeklinde kesilerek her bir yufkadan 8 eşit üçgen parça elde edilir. (Toplamda 16 adet üçgen) Her bir üçgenin geniş kısmına kıymalı harçtan bolca (1,5 yemek kaşığı) yerleştirilip sigara böreği gibi sarılır. Böreklerin uç kısımları suyla ıslatılıp yapıştırılır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilip üzerlerine yumurta sarısı sürülür. Böreklerin ortasına bıçak yardımıyla bir çizgi yapılır ve karnıyarık görünümü verilir. Orta ısıllı fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirilir.