



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## MEKTUP BÖREĞİ

3 ADET YUFKA  
125 GR MARGARİN  
1 ADET YUMURTA SARISI  
1 TUTAM ÇÖREK OTU  
1 TUTAM SÜSAM  
İÇİ İÇİN: 1 ADET KURU SOĞAN  
350 GR KIYMA  
4 ÇORBA KAŞIĞI SIVIYAĞ  
1 DEMET MAYDANOZ  
1 TUTAM TUZ  
1 TUTAM KARABİBER

Tavaya sıvıyağı alalım. Küp doğranmış soğanı ve kıymayı ekleyerek kıymanın suyu çekilene dek kavuralım. Kıyılmış maydanozu, salçayı, tuzu ve karabiberi ekleyip birkaç kez çevirerek ateşten alalım. Üç yufkanın aralarını ve üzerini fırça yardımıyla erimiş margarinle yağlayıp üst üste serelim. Yufkaları sigara böreği sarar gibi 3 üçgen parça edecek şekilde keselim. Üçgen parçaların geniş kenarlarına kıymalı içten koyalım ve karşılıklı sivri kenarlarını hafifçe içe döndürüp rulo yaparak saralım. Yufkaları bir kevgire dizelim Üzerlerine birkaç kez su gezdirelim. Suyu iyice süzdükten sonra yufkaları margarinle yağlanmış fırın kabına dizip buzluğa koyarak donmalarını sağlayalım. Donan yufkaları buzluktan alıp çözülmeden üzerilerine yumurta sarısını sürelim. Önceden ısıtılmış 220 derecelik ısı fırında böreklerine altları ve üstleri pembeleşene dek pişirelim ve hemen fırından çıkaralım.