



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUKALLİT BÖREK

2 adet günlük yufka

İç:

300 gr kıyma

1 adet soğan

1 tatlı kaşığı tuz

Yarım tatlı kaşığı karabiber

Ara ve üst:

1 çay bardağı ayçiçek yağı

İç için soğan rendelenir, kıyma, tuz ve karabiber eklenir ve karıştırılır. İlk yufka yayılır, yüzeyine biraz yağ sürülür. Tam ortadan kesilir. Kesilen kısımlara kıyma konur ve rulo yapılır. Diğer yufka da aynı şekilde hazırlanır. Rulolar 3 parmak eninde bıçakla kesilir. Pişirme kağıdı serilmiş tepsiye börekler dizilir. Üzerlerine ayçiçek yağı sürülür. 180 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir.