



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU KIYMALI ÇITIR BÖREK

2 yufka
1 kase haşlanmış nohut
100 gr kavrulmuş kıyma
1 tutam maydanoz
3 sap yeşil soğan
1 yumurta
kimyon
tuz
karabiber
Garnitürü için:
domates
yeşillik
Kızartmak için:
sıvıyağ

Karıştırma kabına 1 kase haşlanmış nohudu kavrulmuş kıymayı, 1 tutam maydanoz, 3 sap ince kesilmiş taze soğanı ve 1 adet yumurtayı kırıp hepsini karıştırın. Tezgaha 2 adet yufkayı serin. Ortadan 2'ye kesin. Üst üste getirin ve 4 parmak genişliğinde yufkaları kesin. Yufkaların üzerine nohutlu kıymalı harçtan paylaşın. Yufkaları muska şeklinde katlayın. Muska şeklinde olan börekleri sıvıyağda kızartın. Servis tabağına yeşillikleri yerleştirin. Üzerine kızartılmış börekleri ilave ederek servis edin.