



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLİÇ KIYMALI BÖREK

4 Adet yufka
1 Adet Keskinöğlü yumurta
500 gr Keskinöğlü Piliç Kıyma
1 Su bardağı sıvıyağ
3 Adet kuru soğan
1 Su bardağı su
Tuz, karabiber

Soğanları soyduktan sonra ince ince doğrayın. Tavaya 2 kaşık sıvı yağı koyun. Yağ kızdıktan sonra soğanları ekleyip pembeleşinceye kadar kavurun. Kıymayı da kavrulan soğanın içine ilave edin. Kıymanın pişmesine yakın içine tuz ve karabiberi ekleyin.

Fırın tepsisini yağlayıp 1 adet yufkayı bütün olarak açıp yağlayın- Sonra 1.5 yufkayı parçalara ayırarak tepsideki yufkanın üzerine orantılı bir biçimde dağıtın ve her katına yağı sürün. Daha önceden kavurduğunuz kıymalı harcı yufkaların üzerine yayın. Kalan 1.5 yufkayı da aynı şekilde parçalara ayırarak kıymanın üzerine yerleştirin. 1 adet yumurtayı ve yağı bir kasede iyice çırpıp hazırlamış olduğunuz böreğin üstüne sürün. 200°C lik fırında 45 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.