



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RULO LAHMACUN BÖREĞİ

Sosu için:

1 çay bardağı yoğurt

1 çay bardağı süt

1 çay bardağı sıvı yağ

1 çay kaşığı karbonat

1 adet büyük yumurta

İç harcı için:

300-350 gram kıyma

2 adet orta boy kuru soğan

3 adet sivri biber veya çarliston biber

1 adet büyük kırmızı biber

3 diş sarımsak

Yarım su bardağı su

Karabiber

Kimyon

Tuz

Soğanı yemeklik doğrayın, üzerine yine doğradığınız biberleri ekleyin biraz elinizle ovun. Bu karışıma baharatları, sarımsağı, tuzu ve kıymayı ekleyin. Üzerine yarım su bardağı su ekleyin ve hepsini yoğurun. (Bu noktada biraz daha su ekleyebilirsiniz.) Sosu için gereken malzemeleri bir kase içinde karıştırın. Yağladığınız tepsiye birinci yufkayı yayın, kenarlarını tepside taşıyın. Üzerine sıvı malzemeden biraz yayın. İkinci ve üçüncü yufkaya aynı işlemleri yapın. Bütün yufkaların kenarları tepside taşımış olmalı. Üçüncü yufkayı serdiğinizde sıvı malzemeyi bitirmiş olacaksınız. Kenarları içe doğru kapatıp bir dikdörtgen oluşturun. Kıymalı iç malzemeyi üzerine elinizle yayarak yerleştirin. Önceden ısıttığınız 200 derecelik fırında pişirin. Pişen böreği çıkarın ve biraz soğuyunca rulo yapın. Dilimleyerek sıcak servis yapın.

