



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RULO LAHMACUN BÖREKLER

<https://www.elele.com.tr>

1 kg yufka
Kıymalı harç için:
½ kg kıyma
2-3 adet domates
4-5 adet sivri biber
2 adet soğan
Maydanoz
Karabiber
Pulbiber
Tuz
Börek harcı için:
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı süt
2 yumurta
2 yemek kaşığı sıvı yağ

Kıymalı harcı hazırlamak için önce küçük bir teflon tencerede kıymayı güzelce kavurun. Daha sonra ince ince kıydığınız soğanı da ekleyin, soğanlar ölene kadar güzelce kavurun. Üzerine ince doğranmış sivri biberleri, rendelenmiş domatesleri, maydanozu, tuzu ve baharatları da ekleyip karıştırın ve bir müddet kaynatarak pişirin, ılımaya bırakın. Ayrı bir kapta yumurta, yoğurt, süt ve sıvı yağı çırpılarak karıştırın. Masaya bir bütün yufkayı serin. Üzerine hazırladığınız yumurtalı-yoğurtlu harçtan sürün. Üzerine bir kat daha yufka serin, üzerine yine yumurtalı harçtan sürün. Yufkayı 12 parça çıkacak şekilde kesin. Yufkaların geniş kısımlarına kıymalı harçtan koyarak sarın ve yağlanmış tepsiye dizin. Sona kalan tek yufkayı da yarıya bölerek üst üste koymak suretiyle sarın. Tepsiyeye dizdiğiniz böreklerin üzerine kalan harçtan sürün, dilerseniz susam ve çörekotu serpin ve 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

