



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SARAYLI BÖREK

1 çorba kaşığı margarin,  
250 gram yağsız dana ve koyun kıyması,  
1 adet soğan,  
1 adet domates,  
1 adet dolmalık biber,  
1 demet maydanoz,  
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık,  
yarım çorba kaşığı kuşüzümü,  
tuz,  
karabiber,  
2 adet yumurta,  
4 adet yufka,  
yaklaşık 1 çay bardağı mısırözü yağı,  
yarım su bardağı süt

1 çorba kaşığı margarini tavaya alarak, eritem. Küçük doğranmış soğanı ve kıymayı rengi değişene dek margarin ile birlikte kavuralım. Dolmalık biberi ve domatesi küçük doğrayıp, ilave edelim. Yaklaşık 7-8 dakika kavurduktan sonra tavayı ateşin üzerinden alalım. İnce kıyılmış maydanozu, dolmalık fıstıkları ve kuşüzümünü ekleyelim. Tuzunu ve karabiberini ayarlayalım. 1 adet yumurtayı ve diğer yumurtanın akını kıymalı harem üzerine ekleyerek, karıştıralım. Tepsiyi yağlayalım, ilk iki yufkayı aralarına süt ve mısırözü yağından oluşan karışımdan serpererek ve yufkaları buruşturarak, tepsiye yerleştirelim. Kıymalı harcı yayalım. Diğer yufkanın da aralarına sütlü yağ serpererek, tepsiye yerleştirelim. Milföy hamurundan şeritler keselim. Yufkanın üzerine dilediğimiz şekilde yerleştirelim. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında böreğin altı ve üstü kızarana dek pişirelim. Dilimleyerek servis yapalım.