



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARAYLI BÖREK

MALZEMELER

3 ÇORBA KAŞIĞI SIVI YAĞ
200 GR. YAĞSIZ DANA KIYMASI
2 ORTA BOY SOĞAN
1 DOMATES
1 DOLMALIK BİBER
1 DEMET MAYDANOZ
1 ÇORBA KAŞIĞI DOLMALIK FISTIK
1/2 ÇORBA KAŞIĞI KUŞ ÜZÜMÜ
TUZ
KARABİBER
5 YUFKA
5 ÇAY BARDAĞI SIVI YAĞ
1 ŞU BARDAĞI SÜT (ARZUYA GÖRE)
3-4 MİLFÖY HAMURU (SÜSLEMEK İÇİN)

3 çorba kaşığı yağı tavaya alarak küçük doğranmış soğanı ve kıymayı rengi değişene dek kavuralım. Dolmalık biberi ve domatesi küçük küçük doğrayıp ilave edelim. Yaklaşık 7-8 dk. kavurduktan sonra tavayı ateşin üzerinden alalım. İnce kıyılmış maydanozu, dolmalık fıstıkları ve kuşüzümünü ekleyelim. Tuzunu ve karabiberini ayarlayalım. Tepsiyi yağlayalım. İlk iki yufkayı aralarına sütlü ve sıvı yağdan oluşan karışımdan serperek ve yufkaları buruşturarak tepsiye yerleştirelim. Kıymalı harcı yayalım. Diğer yufkaları da aralarına sütlü yağ serperek, tepsiye yerleştirelim. Milföy hamurundan şeritler veya yuvarlak parçalar keselim. Yufkanın üzerine dilediğimiz şekilde yerleştirelim. Üzerlerine yumurta sarısı sürerek ısıtılmış 200 ° ısıfırında böreğın altı ve üstü kızarana dek pişirelim. Dilimleyerek servis yapalım.