



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARAYLI BÖREK

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çorba Kaşığı dolmalık fıstık
- 2 Adet yumurta
- 1 Adet dolmalık biber
- 1 Adet Domates
- 1 Çay Kaşığı Ucuyla karabiber
- 1 Baş soğan
- 250 gr yağsız kıyma
- 0,5 Çorba Kaşığı kuş üzümü
- 1 Çay Bardağı sıvı yağ
- 1 Tutam tuz
- 0,5 Su Bardağı süt
- 4 Adet yufka
- 1 Demet maydanoz

1 yemek kaşığı sana klasik 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 üstünden alalım. İnce kıyılmış maydanozu, dolmalık fıstıkları ve kuş üzümünü ekleyelim. Tuzunu ve karabiberini ayarlayalım. 1 adet yumurtayı ve diğer yumurtanın akını kıymalı harcın üzerine ekleyip, karıştıralım. Tepsiyi yağlayalım. İlk iki yufkayı aralarına sütlü ve sıvı yağdan oluşan karışımdan serpererek ve yufkaları buruşturarak, tepsiye yerleştirelim. Kıymalı harcı yayalım. Diğer yufkaları 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.