



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARAYLI DÜRÜM

2 Adet yufka
250 gr kıyma
1 Adet yemeklik doğranmış soğan
1/2 demet maydanoz
Tuz
Karabiber
Yenibahar
Tarçın
1 Kahve fincanı dolma fıstığı
1 Kahve fincanı kuşüzümü
Kahve fincanı zeytinyağı
ÜSTÜ İÇİN
1 Su bardağı galete unu
2 Adet çırpılmış yumurta

Yufkayı yayın artı şeklinde dörde bölün, bir tavada yağın yarısı ile kıyma ile soğanı kavurun. Hiç suyu kalmayınca ateşten alın içine ince kıyılmış maydanoz, kara biber, tuz, tarçın, yenibahar, fıstık ve üzümü koyup karıştırın. Yufkanın geniş kenarına 2 kaşık koyun büyükçe bir sigara böreği sarın, bütün yufkalara aynı işlemi yapın ve kalan yağı yumurtaya ilave edin. Çırpın, hazırladığınız yufkaları önce yumurtaya, sonra galete ununa bulayın, arzuya göre tavada kızartın veya tepsiye dizin önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin.