



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLAVA YUFKASINDAN SARIYER BÖREĞİ

4 adet baklavalık yufka

Sos için:

1,5 su bardağı süt

1 çay bardağı sıvı yağ

1 yumurta

İçi için:

Yarım kilo kıyma

1 çay bardağı kuş üzümü

1 çay bardağı dolmalık fıstık

3 adet kuru soğan

1 tatlı kaşığı karabiber, pul biber -tuz

1 tutam ince kıyılmış maydanoz (isteğe bağlı)

Yeteri kadar zeytinyağı

Üzeri için:

2 adet yumurta sarısı

1 çay kaşığı sıvı yağı

Kuş üzümünü yıkayıp, ılık suda bekletin.

Zeytinyağında yemeklik doğranmış soğanları ve dolmalık fıstığı pembeleşene kadar kavurun.

Kıymayı ekleyip, suyunu çekene kadar kavurmaya devam edin. Kuş üzümünün suyunu süzün. Kıyma suyunu çekince kuş üzümü ve baharatları ekleyip karıştırın.

Bir yufkayı tezgâhın üstüne serin. Süt, yağ, yumurta karışımını güzelce çırpın. Yufkanın üzerine fırçayla her tarafını bolca ıslatacak şekilde sostan sürün.

Yufkayı yarım daire olacak şekilde katlayın.

Yine yeteri kadar sostan sürün. Geniş tarafına yeteri kadar iç malzemeden koyun.

Kenar kısımları hafif içe katlayın.

Güzelce rulo şeklinde sarın.

Her iki ucu iç kısmın ortasına gelecek şekilde katlayın. Yağlanmış fırın tepsisine börekleri dizin.

Diğer yufkalara da aynı işlemi uygulayın. Üzerlerine 1 çay kaşığı sıvı yağ ile çırpılmış yumurta karışımı sürün.

Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.



