



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SULTAN BÖREĞİ (HAZIR YUFKA)

Yarım kg. yufka  
Yarım kg. kuşbaşı kuzu eti  
250 gram soğan  
50 gram margarin  
Kıyılmış maydanoz  
Kişniş otu  
2 çorba kaşığı dal peyniri rendesi  
Kızartmak için:  
2 su bardağı ayçiçek yağı  
200 gram galeta unu  
Yeterince un  
3 adet yumurta

Margarini yayvan bir tencereye alın. Hafifçe kızdırdıktan sonra içine küçük küçük doğranmış kuzu etini ilave edin. Ağız ateşte ara sıra karıştırarak pembeleştirin. Soğanları küçük küçük kıyın. Tencereye alın. 7-8 dakika karıştırarak kavurun. Hazırladığınız bu içi ateşten alın. Bir tepsiye dökerek soğumaya bırakın. İçine kıyılmış maydanoz, kişniş otu ve tuz ilave edin. Yufkaları üst üste koyun. 6 eşit parçaya ayırın. Geniş kenarına eti uzunlamasına yayın. Üzerine dil peynirini serpiştirin. Sigara böreği gibi sarın. Bu işleme bütün yufkalar bitene kadar devam edin. Son olarak hazırladığınız börekleri önce una, sonra çırpılmış yumurtaya, en son olarak da galeta ununa bulayın. Kızgın yağda kızartın.

