



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULTAN BÖREĞİ

Malzeme:

500 gram yufka
500 gram kıyma
250 gram Bizim Mutfak Margarin
1/2 demet kıyılmış maydanoz
2 su bardağı Bizim Mutfak Ayçiçek Yağı
200 gram Galeta unu
1 adet soğan
2 diş sarımsak
3 adet yumurta
Tuz
karabiber

Soğanları yemeklik doğrayın. Tencerede margarinini eriterek sarımsak ve soğanları kavurun. Kıymayı ilave edin. Kıymalar suyunu bırakıp çekinceye kadar kavurmaya devam edin. Baharatlar ile tatlandırıp tencereyi ocaktan alın. Hazırladığınız içi bir tepsiye dökerek kıyılmış maydanozu ilave edin ve soğumaya bırakın. Yufkaları üst üste yerleştirip altı eşit parçaya bölün. Geniş kenarına kıymayı yayıp sigara böreği gibi sarın. Bu işleme malzemeler bitinceye kadar devam edin. Börekleri önce çırpılmış yumurtaya, sonra galeta ununa bulayarak kızgın yağda kızartın. Sıcak servis yapın.