



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜPER BÖREK (HAZIR YUFKA)

- 4 adet yufka
- 4 adet soğan
- 400 gram kıyma
- 3 çorba kaşığı dolmalık fıstık
- Tuz, karabiber
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 demet taze soğan
- 1 yumurta akı
- 1 çay bardağı süt
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çay bardağı su

Kıymayı bol soğanla birlikte kavurun. Ocaktan alıp taze soğanları temizleyip ince ince kıyın. Üzerine yumurtanın akını da ekleyip harmanlayın. Fıstıkları ve baharatları ekleyip iç malzemeyi hazırlayın. İstenirse içine ıspanak yaprakları da eklenebilir. Su, süt ve yağı bir kapta çırpın. Yufkayı yayın ve üzerine sulu karışımdan serpip ıslatın. İkinci yufkayı da üzerine yerleştirin. İç malzemeyi bir şerit gibi uzatıp hamuru rulo şeklinde sarın. Tepsi büyüklüğünde kesin. Tüm tepsi dolunca üzerine bir şey sürmeden 200 derecedeki fırında 40 dakika pişirip sıcak olarak ikram edin.