



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATAR BÖREĞİ (HAZIR YUFKA)

1 kg yufka
1 kg yoğurt
2-3 diş sarımsak
250 gr kıyma
2 kuru soğan
1 bardak sıvı yağ

Sogan ve kıyma kavrulur. Karabiber ve kırmızı biber, tuzla tatlandırılır.
Tepsi yağlanır, yufka hafif buruşturularak tepsiye yerleştirilir.
Üzerine sıvı yağ ve 1-2 kaşık yoğurt, kıyma serpilir. Tekrar,yufka serilir...
Aynı işlem, yufkalar bitene kadar devam edilir. Yufkanın en üstü, sadece yağlanıp, pişirilir.
Dilimlenir, üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür.
Kavrulmuş kıymada, kaşıkla üzerine serpiştirilir. Kızdırılmış biberli yağ ile süslenir.