



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVADA KOLAY GÜL BÖREĞİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

2 adet yumurta  
1 çay bardağı sıvı yağ  
3 adet hazır yufka  
1,5 çay bardağı süt  
100 gram kıyma  
1 adet kuru soğan  
Maydanoz  
Tuz  
Karabiber

Kuru soğanı robotta çekin. Kıyma ile karıştırın. Tuz ve karabiber ekleyin. Yumurta, süt ve sıvı yağı çırpılarak karıştırın. Bir yufkayı ikiye bölün. Yarım yufkanın yarısına sıvı malzeme gezdirin ve diğer yarısını üzerine kapatarak üçgen bir parça elde edin. Sıvı malzemeyi üzerine biraz daha gezdirin. İç malzemeyi geniş tarafına yayın ve rulo yapın. Kendi etrafında döndürerek gül şekli verin. Diğer yarısını da aynı şekilde yapın. Tavaya dizin. Yufkalar bitine kadar aynı işlemi yapın ve kalan sosu üzerine dökün. Ocağa kısık ateşte zaman zaman sallayarak pişirin. Ara sıra ateşi orta avara getirin, sosu içine iyice çekmesini sağlayın. Servis tabağını tavaya kapatıp böreği ters çevirin ve diğer yüzü de aynı şekilde pişirin.

