



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ULUBORLU BÖREĞİ (HAZIR YUFKADAN) (ISPARTA)

500 gr kemiksiz et
2 soğan
4 yufka
2 çorba kaşığı tereyağı
2-3 dal maydanoz
Tuz, karabiber

1 Eti soğanla birlikte robotta çekin ya da satırla kıyın. Tuz, karabiber ve çok az su ilave edip yoğurun.
2 Yufkayı dörde kesin. Her bir üçgenin ortasına bir miktar et yerleştirip bohça şeklinde kapatın. Malzeme bitinceye kadar işleme devam edin.
3 Sacı ısıtın. Börekleri önlü arkalı pişirip tereyağı ile yağlayın. Kıyılmış maydanoz serpip servis yapın.