



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAĞLI BÖREK

[Sahrap Soysal](#)

Malzemeler

6 adet hazır yufka
1/2 su bardağı bitkisel margarin (eritilip ılıtılmış olmalı)
1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı su
250 gr az yağlı dana kıyma
2 yemek kaşığı sıvıyağ
1 adet büyük boy kuru soğan
2 adet orta boy patates
2 çay kaşığı tuz
karabiber
yenibahar
kimyon

Hazırlanışı

İç harcını hazırlamak için; 2 yemek kaşığı sıvıyağı geniş bir tencereye koyun. Yemeklik incecik doğradığınız soğanları aktarıp orta ateşte, sürekli karıştırarak 2-3 dakika kavurun. Kıymayı ekleyip karıştırarak 5 dakika daha kavurun.

Soyup rendelediğiniz patatesleri, tuz, karabiber, yenibahar ve kimyonla ecrip birkaç kez daha karıştırın ve ocaktan alın. Soğuması için bir kenarda bekletin.

Diğer taraftan , eritilmiş yağ, sıvıyağ ve suyu bir kasede çırpın. Karışımdan bir yemek kaşığı kadar alıp fırın tepsisini yağlayın.

Yufkalardan birini tepsiye gererek yerleştirin. Tepsinin dışına taşan kısımlarını üzerine katlayın, (zarf gibi)

Üzerine yağlı karışımdan 4-5 yemek kaşığı kadar sürün.

İkinci ve üçüncü yufkayı da aralarına yağlı sos gezdirerek tepsiye yerleştirin. Üzerine soğuyan iç harcını yayın.

Kalan üç yufkayı da gergin bir şekilde ve aralarına yağlı sostan gezdirerek yerleştirin. Üzerine kalan yağlı suyu gezdirin. Keskin bir bıçakla dilimleyip üzerini kapatın ve buzdolabında bir gece bekletin.

Ertesi gün böreği buzdolabından çıkarıp önceden ısıtarak 200 dereceye ve alt-üst konuma ayarladığınız fırında üzeri nar gibi kızarıncaya kadar, en az 30-35 dakika pişirin. Çıkarıp sıcak sıcak servise sunun.