



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALIN BÖREK

4 adet yufka
1 paket tereyağı (250 gr)
İç:
300 gr kıyma
1 adet kuru soğan (rendelenmiş)
1 çay bardağı su
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

İç malzemesi karıştırılır. Tereyağı eritilir ve biraz ılıtılır. İlk yufka serilir, yüzeyine tereyağı gezdirilir. Sonra fındık gibi büyüklükte kıymalı iç yüzeyine parça parça bırakılır. Kenardan ortaya doğru rulo yapılır, diğer taraftan da ortaya doğru rulo yapılır. İki rulo ortadan kesilerek ayrılır. Sonra bıçakla 2 parmak eninde kesilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Kalan yufkalar da aynı şekilde yapılır. Sonra artan tereyağı üzerine gezdirilir. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Arzuya göre üzerine sarımsaklı yoğurt konabilir.