



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAYLA BÖREĞİ

250 gr. margarin,
5 adet yufka,
2 adet soğan,
250 gr. kıyma,
1 demet taze soğan,
1 adet domates,
1 adet kırmızıbiber,
yarım demet maydanoz,
tuz ve karabiber

Margarini küçük bir tavaya alıp eritin. Yufkaları yağlayıp üst üste koyun. Yağlanmış tepsiye yerleştirin. Dışarıda kalan kısımlarını düzgün bir şekilde kesin. Soğanı yemeklik doğrayın. Kıymayla birlikte başka bir tencerede hiç suyu kalmayacak bir şekilde pişirin. Domatesi küp doğrayın, maydanozu ince kıyın. Yufkanın üzerine yayın. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında üzeri kızarana dek pişirin. Dilerseniz sarımsaklı yoğurtla servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 24.06.2021