



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YAYLA BÖREĞİ

1 Paket Sana Hamurışı  
0,5 Kg. yağsız kıyma  
2 Adet soğan  
1 Paket margarin  
30 Adet Hazır baklava yufkası

Margarini tavada eritip bir kenara koyalım. Soğanları ince ince doğrayalım. Erittiğimiz yağdan 3 çorba kaşığı alıp soğanlar pembeleşince içine kıymayı katalım. Suyunu salıp çeksın. Tuz ve karabiberi koyalım. Yufkaları üst üste koyalım. Tepsiyi yufkanın üstüne kapatıp yufkayı tepsi büyüklüğünde keselim. Tepsiyi yağlayıp bir yufka serelim. Üzerine 1 tatlı kaşığı erittiğimiz yağdan gezdirelim. Yine bir yufka koyup aynı işlemi tekrarlayalım. 5. yufkadan sonra kesilen kenarlardan çıkan parçalardan alıp düzgün bir sıra yaptıktan sonra yağ gezdirelim. 15 yufkayı dizme işi bitince kıymayı üzerine yaydıktan sonra aynı işleme devam edelim. 30 yufka bitince kare şeklinde kesip kalan yağı üstüne ve kesik aralarına gezdirdikten sonra pişirelim.