



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAZ BÖREĞİ (HAZIR YUFKA)

4 adet yufka
Yarım kilo kıyma
3 baş soğan
1 demet maydanoz
7-8 adet sivri biber
2 adet domates
2 adet yumurta
150 gr bezelye
3 çorba kaşığı sıvı yağ
Tuz
Karabiber

Yağda soğanları pembeleşene kadar kavurun.
Daha sonra içine rendelenmiş domatesleri, küçük doğranmış biberleri karıştırıp kavurun.
Kıyma suyunu salıp çekince bezelyeyi, tuzunu ve biberini ilave edin.
Ateşten alınca da ince doğranmış maydanozları ilave edin.
Yufkaları yağlanmış tepsiye koyun. Hazırladığınız içi üzerine yayın. İç ve yufka bitene kadar tekrarlayın.
En üste gelen yufkanın üstüne iki yumurta ve yarım kaşık yağ karıştırıp sürün.
Önceden ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin.

Not: Ayrıca bu böreği rulo şeklinde sarıp, dilim dilim keserek, üzerine yumurta sürüp, tepsiye dizip fırına verebilirsiniz.