



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURT SOSLU MENDİL BÖREĞİ

Emine Beder

2 YUFKA
1 YUMURTA
1 SU BARDAĞI SIVI YAĞ (KIZARTMAK İÇİN)
İÇİ İÇİN:
1 ORTA BOY SOĞAN
150 GR. KIYMA (YAĞSIZ)
1 DEMET MAYDANOZ
TUZ
KARABİBER
ÜZERİ İÇİN:
250 GR. YOĞURT
3-4 DİŞ SARIMSAK (ARZUYA GÖRE)

Bir kabın içine küçük küp doğranmış soğanı, kıymayı, kıyılmış maydanozu, tuzu ve karabiberi ekleyip karıştırılır. 1 yufkayı serip, üzerine fırça yardımıyla çırpılmış yumurta sürülür. Kıymalı harcı yufkanın üzerine 5 cm. aralıklarla yerleştirilir. Diğer yufkaya da fırça yardımıyla yumurta sürülür, ilk yufkanın üzerine kapatılır. İki yufkanın birbirine yapışması için elimizle hafifçe üzerine bastırılır. Yufkaları, kıymalı harç ortasında kalacak şekilde kare parçalar halinde keserek kızdırılmış sıvı yağda arkalı önlü kızartıp kâğıt mutfak havlusu üzerine çıkarılır. 5 dk. sonra börekleri servis tabağına alarak üzerlerine sarımsaklı yoğurt yayıp ketçap gezdirilir.

Not: Kare kesmek yerine bardakla yuvarlak şekillerde de kesebilirsiniz.