



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KIYMALI GÜL BÖREĞİ

4 adet yufka
300 gram dana kıyma
1 adet domates
1 adet soğan
2 adet çarliston biber
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 demet taze sarımsak
2 su bardağı süzme yoğurt
Tuz
Karabiber
Üzerine:
1 adet yumurta
1 çay bardağı süt

Soğanı rendeleyin. Çarliston biberleri ayıklayın ve minik küp halinde doğrayın. Domatesin kabuğunu soyun ve çok küçük parçalar halinde doğrayın. Derince bir tavaya yağı koyun ve önce soğanı hafifçe kavurup, kıymayı ekleyin. Kaşığın tersi ile ezerek kavurun. Daha sonra biberleri atın ve kavurmaya devam edin. Domatesi de ekledikten sonra biraz tuz ve karabiber atıp, ateşin altını kapatın (tüm malzemenin hafifçe kavrulması gerekir, sakın çok pişirmeyin). Yufkayı 4 eşit parçaya bölüp, geniş tarafına soğumuş malzemeden uzunlamasına koyun ve çok sıkı olmadan sarıp, bir ucunun etrafında dolayarak gül şekli verin. Yağlanmış tepsiye dizin. Tamamını sardıktan sonra süt ile yumurtayı çırpın ve böreklerin üzerine sürün. 150 derece fırında üzerleri iyice kızarana kadar pişirin. Servisten önce taze sarımsakların sadece yeşilliklerini incecik kıyın ve yoğurtla çırpın. Sosu servis tabağının altına yayın. Börekleri üstüne dizin ve sıcak servis yapın.

