



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KIYMALI GÜL BÖREĞİ

Özgür Şef

2 adet yufka
250 gr. kıyma
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
1 adet soğan
1 çorba kaşığı salça
2 su bardağı yoğurt
1 tatlı kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı sıvıyağ
Karabiber
Tuz

İlk önce iki çorba kaşığı sıvı yağda küçük küçük doğranmış soğanı kavurun. 250 gram kıymayı ekleyip kavurmaya devam edin. Üzerine salçayı ekleyip kıyma renk alana kadar kavurun. Daha sonra tuzunu, karabiberini katıp ocaktan alın. İki adet yufkanın her birinden sekiz adet üçgen oluşturacak biçimde kesin. Üzerine kıymalı malzemeden koyun. Sigara böreği gibi sarıp daha sonra içe doğru kıvrın. Fırın tepsisine dizin. 180 dereceli fırında üzeri hafif pembeleşinceye kadar pişirin. Börekleri servis tabağına alın. Böreklerin üzerine iki su bardağı yoğurt gezdirip servis yapın.