



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKA PİDESİ

3 adet yufka

İç için:

350 gr kıyma

1 adet kuru soğan

1 çorba kaşığı salça

1 çay kaşığı karabiber

2 çay kaşığı tuz

Ara kat için:

1 çay bardağı sıvıyağ

1 çay bardağı süt

Soğan rendelenir, diğer iç malzemeleri eklenir, iyice karıştırılır. İlk yufka tezgaha serilir. Yüzeyine süt ve yağ karışımı sürülür. Artı şeklinde kesilir. Üçgen yufkanın geniş kenarına yeteri kadar iç konur. sağdan ve soldan katlanır. Sonra sıkı olmayan bir rulo yapılır. Bütün malzeme aynı şekilde hazırlanır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Börek bıçakla boyuna, kıymalar çıkana kadar kesilir. Kesik biraz genişletilir. Kenarlarına sıvı karışım sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.