



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKA KEBABI

<https://www.zaman.com.tr/>

2 adet hazır yufka
500 gr köftelik dana kıyma
2 adet kuru soğan
2 adet sivribiber
2 adet domates
2 çorba kaşığı margarin
yarım demet maydanoz
tuz
karabiber
1 sb süt
Üzeri için;
1 adet yumurta sarısı
1 çk yoğurt
1 çk susam

Soğanları kıyın. Biberleri halka halka doğrayın. Domatesleri küçük küçük doğrayıp maydanozu kıyın. Margarini bir tencerede eritip kıymayı ilave edin. Birkaç dakika sote edin. Soğanı, biberleri, domates ve maydanozu ilave edin. Tuz, karabiber ekleyip et suyunu salıp çekinceye pişirin. Fırını 180 dereceye ayarlayın. Yufkaları üst üste düz bir zemine serip artı şeklinde dörde keserek 8 üçgen parça elde edin. Dört üçgen parçanın üzerini sütle ıslatıp diğer dört parçayı üzerlerine kapatın. Yufkaların üzerine pişirdiğiniz etli iç malzemeyi paylaşdırıp dikdörtgen şeklinde katlayarak sarın. Börekleri yağlanmış fırın tepsisine dizin. Yumurta sarısı ile 2 kaşık yoğurdu çırpıp böreklerin üzerine sürün ve bir tutam susam serpin. Fırına verip üzerleri kızarıncaya kadar yaklaşık 30 dakika pişirin ve sıcak servis yapın.