



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKA KEBABI

2 adet hazır yufka
500 gr dana kıyma
2 adet kuru soğan
2 adet sivri biber
2 adet domates
2 çorba kaşığı margarin
Yarım demet maydanoz
1 su bardağı süt
1 adet yumurta sarısı (üzeri için)
2 adet soğan
1'er çay kaşığı tuz ve karabiber

Soğanları soyup kıyın. Domatesleri soyup maydanoz ve biberleri temizleyin. Biberleri halka halka doğrayın. Domatesleri küçük küçük doğrayıp maydanozu kıyın. Margarini bir tencerede eritip kıymayı ilave edin. Karıştırarak birkaç dakika sote edin. Kıyılmış soğanı, biberleri, domates ve maydanozu ilave edin. Tuz, karabiber ekleyip et suyunu salıp çekinceye pişirin. Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtın. 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. Hazırladığınız yufkaların üzerine pişirdiğiniz etli iç malzemeyi paylaştırıp dikdörtgen şeklinde katlayarak sarın. 4, 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.