



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKALI KIYMALI BÖREK (KIBRIS)

<https://gurmekibris.com>

5-Tane hazır yufka
1/2- Kilo kıyma
1/2-Demet maydonoz
1 baş soğan
Tuz
Karabiber
Beşamel sos için:
3-Tane yumurta
3-Kaşık yoğurt
1-Kahve fincanı sıvı yağ
1-Kahve fincanı süt

Bir tavada biraz su koyup kıymanızı soldurunuz ince ince kıydığınız soğanları ilave ederek biraz karıştırınız malzemeniz suyunu çekince yağı ilave edelim.Biraz kızartınız içerisine ince kıyılmış maydonozu katıp karıştıralım.Ağız tadınıza göre tuz ve karabiber katıp bir kenarda soğumasını bekleyelim.

Beşamel sosumuzu derince bir kaba tüm malzemeleri koyup iyice çırpalım.

Yuflarımızı ortasından ikiye keserek. Hazırladığımız sosdan yufkaların üzerine sürelim iki kat sürüldükten sonra orta kısmına soğumuş kıyma harcımızdan koyup kenarlarını katlayarak saralım ve yağlanmış tepsinin orta kısmına yuvarlayalım aynı işlemi tekrarlayın yufkalarımız bitince harcımızdan üzerine surelim ..170 derece ısınmış fırında üzeri pembeleşinceye kadar bekleyelim kızaran kıymalı boreğimiz fırından alıp ister sıcak isterseniz soğuk servis yapıp afiyetle yiyebilirsiniz.

