



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## KÜLAH BÖREĞİ



3 adet yufka  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 çay bardağı su  
İçi için:  
250 gr kıyma  
2 adet kuru soğan  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
Üzeri için:  
1 adet yumurta

- # Tavaya kıyma konur, orta ateşe yerleştirilir. Biraz çevirdikten sonra tereyağı ve kıyılmış soğan eklenir.
- # Kıyma suyunu bırakıp çekince tuz ve karabiber ilave edilir, karıştırılır, ateşten alınır.
- # Tereyağı yakmadan eritilir. Su ilave edilir, karıştırılır.
- # İlk yufka serilir. Üzerine yağlı karışım gezdirilir. İkinci ve üçüncü yufkalar da aynı şekilde üst-üste konur.
- # Yufkalar önce artı şeklinde kesilir. Sonra araları da kesilerek 8 üçgen parça elde edilir.
- # Geniş kenarlarına ılıyan içten eşit miktarda konur. Gevşek rulo yapılır.
- # Rulolar ortadan verev olarak kesilir.
- # Börekler yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir.
- # Üzerlerine çırpılmış yumurta sürülür.
- # Önceden ısıtılmış 185 derece fırında yaklaşık 25 dakika pişirilir.
- # Ilık olarak ikram edilir.

**Not:** Böreğin katlarında sadece yağ kullanıldığı için gevrek olaması gerekir.