



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

CİMRİ BÖREĞİ



3 adet yufka
1 büyük çay bardağı sıvıyağ
1 büyük çay bardaĐı su
İçi için:
150 gr kıyma
1 adet büyük kuru soĐan
1 adet büyük domates
1 ay kaşığı tuz
1 ay kaşığı karabiber
4-5 dal maydanoz
1 küçük çay bardaĐı su

- # nce i hazırlanır; soğan ve domates rendelenir, maydanoz ince ince kıyılır. Karabiber, tuz ve su eklenir, iyice karıştırılır.
- # Sıvıyağ ve su çukur bir kaba konur. İlk yufka tezgaha serilir. zerine bu sıvı karışım sürülür. Yufka ikiye katlanır, bu yzeyeye de sıvı karışım sürülür.
- # Bu vaziyette ki yufkanın yarısına kıymalı harcın üçte biri yayılır, kalan boş kısım üzerine kapatılır.
- # Yufka akordiyon gibi bzdrlr, yağlanmış küçük bir tepsiye konur. Kalan 2 yufkalık malzeme de aynı şekilde hazırlanır ve sıkı bir şekilde yan yana dizilir.
- # Kalan sıvı karışım üzerine sürülür. 185 derece fırına verilir ve kızarana kadar pişirilir.
- # Arzu edilen řekilde dilimlenerek ikram edilir.

Not: Az malzeme kullanıldığı için bu isimle anılır. Ancak lezzetli bir börek tarifidir.