



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

KIYMALI KUMAŞ TOPU



2 adet yufka
1 küçük çay bardağı sıvıyağ
1 küçük çay bardağı su
İçi için:
250 gr kıyma
1 adet iri kuru soğan
1 adet iri domates
1  ay kaşığı karabiber
5-6 dal maydanoz

 nce i  hazırlanır; soğan ve domates rendelenir, maydanoz kıyılır. Kıyma tuz ve karabiber ilave edilir, iyice karıştırılır.

Su ve sıvıyağ da başka bir kaptaki karıştırılır. Yufakalar  st üste konur bıçak ya da ruletle 8'er üçgen parçaya kesilir.

Üçgen yufkaların üzerine önce yağı su sürülür, sonra kenarına kıymalı i  paylaştırılır. Yufka sağıdan ve soldan katlanır ve 2 parmak eninde yassı bir şekilde rulo yapılır.

Börekler yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerlerine kalan yağlı su sürülür. 200 derece sıcak fırında yaklaşık 20 dakika pişirilir.

Sıcak ya da ılık olarak servise sunulur.