



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  
İç için:  
250 gr kıyma  
1 adet iri kuru soğan  
1 adet iri domates  
1 çay kaşığı karabiber  
5-6 dal maydanoz

# Önce iç hazırlanır; soğan ve domates rendelenir, maydanoz kıyılır. Kıyma tuz ve karabiber ilave edilir, iyice karıştırılır.

# Su ve sıvıyağ da başka bir kaptaki karıştırılır. Yufkalar üst üste konur bıçak ya da ruletle 8'er üçgen parçaya kesilir.

# Üçgen yufkaların üzerine önce yağlı su sürülür, sonra kenarına kıymalı iç paylaştırılır. Yufka sağdan 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.