

Kiymali Sarma Borek

Malzemeler

4 adet hazır yufka

1 bardak yogurt

1 bardak sıviyag

250 gr kıyma

1 soğan

tuz,karabiber

Yarım cay bardağı sıviyag

1 yumurta sarısı

Susam

Yapılışı

İlk olarak soğanı ince ince doğrayıp yarım cay bardağı sıviyag da kavurun.Soganlar hafif pembelesince kıymayı da koyup kavurun.Baharatlarını ve tuzunu ekleyip ocagın altını kapatın.Yufkaları tezgah üzerine serip önce ikiye sonra dörde bölün, boldugunuz parçaları tekrar ikiye bölüp sekiz üçgen parça elde edin. Yogurt ve sıviyagi derin bir kasede iyice çırpın.Yufkaya bir kasık bu karışımından sürün üzerine bir parça daha yufka koyun daha sonra kavurdugunuz kıymadan geniş olan kenara bir kasık koyup gevsek sigara boreği şeklinde sarın yağlanmış tepsiye dizin, üzerine yumurta sarısı sürüp susam serpin.Daha sonra 180 derecelik fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.Sıcak sıcak servis edin.Afiyet olsun