

Kiymali,Lahanali Gul Borek

Malzemeler

- 1 adet orta boy lahanaya
- 2 adet kup kup dogranmis sogan
- 4 dis ezilmis sarimsak
- tuz
- karabiber
- pul biber
- 3 yemek kasigi sivi yag
- 200 gr. kavrulmus kiyma(istege bagli)
- 1 tatli kasigi salca(domates veya biber tercihi size kalmis)
- 3 adet yufka(yufkalari peynirli gul borekteki gibi hazirlayin)

Yapilisi

Ilk olarak lahanayi incecik kiyarak baslayalim.Bir tencerede soganlari ve sarimsaklari soteleyin.Icine salcayi ekleyip kokusu gidene kadar kavurun.Kavrulmus kiymayi da ekleyip,kiyilmis lahanalari ilave edin,tuz,karabiber,pul biber serpip, kavurarak pisirin.Ilinmaya birakin.Yufkalari tezgaha acin.Icine hazirlamis oldugumuz harci koyun ve gul seklini verip, yaglanmis tepsiye dizin.200 derece firinda pisirin.sicak olarak servis yapin.ellerimize saglik