KIYMALI KOLAY SU BÖREĞİ

Malzemeler ; 6 kişi için

5 adet Yufka

300 gr Kıyma

1 şişe Soda

1 adet Soğan

2 adet Domates

2 adet Sivri Biber

5 adet Yumurta

1 paket (250 gr) Margarin

Tuz, Karabiber

Yapılışı:

Kıymayı incecik doğranmış soğanla birlikte çok az yağda kavurun.

Domatesleri ve sivri biberi doğrayıp ekleyin.Tuz ve karabiberle karıştırın.

Diğer tarafta, bir paket margarini eritin. İçine sodayı ve yumurtaları katıp çırpın. Tepsiyi yağlayın. Yufkaları her katını bu karışımla yağlayarak kat kat dizin. Ortasına kıymalı içi yayın.Tekrar yufkaların kalan kısmını aralarını yağlayarak tepsiye yerleştirin.

Üzerine kalan karışımı sürün. Vaktiniz varsa bir gece buzdolabında ya da balkonda

bekletin. Vaktiniz yoksa, hemen de kızartabilirsiniz. 180-200ºC fırında kızartın.

Dilimleyerek servis yapın.