



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

KIYMALI TEPİİ BÖREĞİ (HAZIR YUFKADAN)

Yanm kilo hazır yufka
1 bardak süt
2 yumurta
3 baş soğan
6 çorba kaşığı sade yağ «1,5 küçük paket»
1 demet maydanoz
250 gr. kıyma
Yarım tatlı kaşığı tuz
1 kaşık dolmalık fıstık
2 kaşık kuş üzümü
1 çay kaşığı karabiber

Rendelenmiş olan soğanlar bir tencerede biraz yağ ile hafif sa-rarmcaya kadar kavrulup buna fıstık ve üzümle de katılıp fıstıkların rengi dönene kadar devam edilir. Sonra kıyma katılarak 10 dakika kadar kavrulup ince kıyılmış maydanozlar ve tuz ile biber de katılır ve 5 dakika daha kavrulup tencere ateşten alınır. Diğer tarafta bir kapta kalan 5 kaşık yağ eritilir ve bunun içine yumurta ve süt de katılarak birbirlerine iyice yedirilip bir tarafa konur. Böreğın yapılacağı tepsinin dibi biraz zeytinyağı ile hafif yağlanıp üzerine sağlam bir yufka yayılarak kenarları tepsideñ taşırılır. Bunun üzerine kaşıkla biraz yumurtalı yağ bulamacından gezdirilip yayılır ve bir yaprak daha yufka konarak onun da üzeri yağlanır. Eğer elde parça halinde yufkalar falan varsa bunlar da arada yerleştirilir. Eldeki yaprakların yarısı olduysa bunun üzerine hazırlanmış olan kıymalı soğanlı iç müsavi olarak yayılır ve üzeri gene yufka ile kapatılıp yumurtalı yağ ile sıvanır. Eldeki yufkalar bitince, en alttaki tepsideñ taşan yufka kısımları üste katlanarak bir bohça gibi kapatılır. Bundan sonra tepsi orta hararettteki ateşe oturtulur, dibinin yan-maması için ateşin üzerine bir kiremit konur ve tepsi arada bir sallanıp çevrilerek ve altı kızarınca alt-üst edilip üstü de kızartılarak börek pişirilmiştir olur. Bundan sonra ateşten alınıp sıcak veya ılık servis yapılmalıdır.

[ML® Tepsi Böreğı için tıklayın](#)

