



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI TEPİİ BÖREĞİ

MALZEMESİ

1 kilo yufka
250 gr. koyun kıyması
2 adet soğan
250 gr. süt
4 adet yumurta
1 demet maydanoz
tuz
karabiber

YAPILIŞI

Yağlanmış bir tepsiye bir bütün yufka seriniz. Yumurtaları bir kase içinde çatalla çarpınız. Sütü yavaş yavaş ilâve ediniz. Üç yemek kaşığı yağı bir kapta eritiniz. Yufkanın yarısının her katına iki kaşık yumurtalı süt ve bir kaşık yağ serperek üstüste tepsideki büyük yufkanın içine yerleştiriniz. İnce kıyılmış soğan, bir çorba kaşığı yağ, tuz, karabiber, kıymanın rengi soluncaya kadar kavurunuz. Üzerine döşeyiniz. Kıymanın üzerine, kalan yufkanın yarısına da birer birer, aralarına yumurtalı süt ve erimiş yağ serperek koyunuz. Bütün konmuş yufkanın kenarlarını istif ettiğiniz yufkaların üstüne örtünüz. Üzerine yağ sürerek orta hararettteki fırında pişiriniz. Sıcak olarak servis yapınız.