



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIYMALI TEPİİ BÖREĞİ

12 orba kaşığı margarin  
500 gr. hazır yufka  
1 su bardađı süt  
2 adet yumurta  
Harcı İçin:  
3 orba kaşığı margarin  
3 orta boy soğan  
500 gr. koyun kıyması  
1/2 çay kaşığı tuz  
Taze çekilmiş karabiber  
1/2 bađ maydanoz

Harcı hazırlamak İçin margarini eritin. Yađ kızmaya başlayınca soğanı ilave edin. Sık sık karıştıarak soğanlar pembeleşinceye kadar pişirin. Tencereye kıymayı ilave edin. Kapağını örtün. Kıymayı birkaç dakika arasıra karıştıarak kavurun. Tuzunu ve biberini ilave edin. Bir kez daha karıştıın. Tekrar tencerenin kapağını örtün. Kıymayı 2 dakika daha pişirin. Tencereyi ocaktan alın. Kıyma ılıyınca maydanozu ilave edip, karıştıın. Harcı bir kenara koyun.

Bir tepsinin İini margarinin 2 çorba kaşığı ile iyice yağlayın. Yufkaların yarısını yağlanmış tepsiye kat kat, aralarına margarin,süt,yumurta karışımından sürerek yerleştirin. Harcı yayarak koyun. Kalan yufkaları da harcın üstüne yerleştirin. Fırınınızı 200 °C'ye getirip ısıtın. Tepsiyi ısıtılmış fırına sürün. Böređi fırının orta katında 20 dakika pişirin.

Bu sürenin sonunda, tepsiyi fırının üst katına yerleştirin. Böređi burada 5 dakika daha pişirin. Tepsiyi fırından alın. Böređi bir kenarda soğumaya bırakın. Sođuduktan sonra, küçük dilimler halinde kesin. Bir servis tabağına aktarıp, servis yapın.