



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI TEPİİ BÖREĞİ

1 kilo yufka
300 gr. kıyma
2 soğan
4 yumurta
200 gr. margarin
250 gr. süt
1 demet maydanoz
Tuz
Karabiber

Yufkaların yarısını ayırın. Birini, kenarlı bir tepsinin içine tepsinin kenarlarından taşırarak yayın. Yağı eritin. Çırpılan yumurtalara sütü katın. Tepsiye her yufka koyušta aralarına 2 kaşıık yumurtalı süt ve 1 kaşıık margarin serpin. Böylece yufkaların yarısını istif edin. Kıymayı kıyılmış maydanoz soğan, tuz ve karabiberle biraz yağda soğanın rengi hafif dönünceye kadar kavurun. Bunu tepsideki yufkaların üstüne döşeyin. Kalan yufkaları da birer birer süt ve yağ ile yağlayarak üstüne koyun. Altındaki yufkanın uçlarını istif edilen yufkaların üstüne çevirin Üstüne çırpılan yoğurau iyice yayarak, muntazam bir şekilde sürün. Orta harareti fırına verin.