# KIYMALI TEPSİ BÖREĞİ

Yağlanmış yuvarlak tepsiye bir bütün yufka yerleştiriniz. Yumurtaları bir kâse içinde çatalla çırpınız. Sütü yavaş yavaş ilâve ediniz. tereyağı bir kapta eritiniz. Yufkanın yarısını her katına iki kaşık yumurtalı süt ve bir kaşık yağ serperek üst üste tepsideki büyük yufkanın içine yerleştiriniz. Üzerine hazırlanan kıymayı döşeyiniz. Kıymanın üzerine kalan yufkanın yarısını da birer birer aralarına yumurtalı süt ve erimiş yağ serperek koyunuz. Bütün konmuş olan yufkanın kenarlarını istif ettiğiniz yufkaların üstüne örtünüz. Üzerine yağ sürerek orta hararetteki fırında pirişiniz.
Kıymalı içi hazırlamak için ince kıyılmış soğan, bir çorba kaşığı yağ, tuz, karabiber, kıyma ve soğanın rengi soluncaya kadar pişiriniz.

© lezzetler.com tarif no:62886 • adı:KIYMALI TEPSİ BÖREĞİ • gönderen:Eşref Saati • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:26