



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAZLI BÖREK

6 adet yufka
Yarım kg kemiksiz kaz eti
1 adet kuru soğan
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
Sos için:
2 su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvıyağ
2 adet yumurta

Kaz eti haşlanır, didiklenir. Soğan ince ince kıyılır. Sıvıyağ tavaya konur, soğan penbeleşene kadar kavrulur. Kaz eti, tuz, karabiber ilave edilir. Sos malzemesi çırpılır. Yağlanmış tepsiye ilk yufka yayılır. Sos gezdirilir. Üç kat böyle yerleştirilir. Kazlı iç yayılır. Kalan yufkalar aynen konur. Üzerine kalan sos gezdirilir. Kare kare kesilir. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.