



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI TEPŞİ BÖREĞİ (HAZIR BAKLAVA YUFKASINDAN)

500 gram hazır baklava yufkası

200 gram sadeyağı, ya da amargarin (10 çorba kaşığı)

KIYMA İÇİ:

200 gram kıyma

250 gram soğan (3 orta)

30 gram margarin (1/2 çirba kaşığı)

1/2 demet maydanoz

Tuz

Karabiber

500 gram hazır baklava yufkasını orta boy bir fırın tepsinini hafifçe yağladıktan sonra yufkaların yarısını yakmadan eriterek hazırlamış olduğumuz 200 gram yağın yansı ile sıra ile yağlayarak ve üstüne ikinci bir yufkayı oturatarak ve tekrar yağ sürerek böylece, bir yufka, bir yağ olarak, yufkaların yarısını tepsiye istiflemelidir. (Tepsi büyük ise yufkalardan yanlarına ek de yapılabilir.)

Yufkaların yarısı tepsiye döşenince, bunların üstlerine; yukarıda kıyma içi bölümünde gösterilen malzeme ile hazırlanmış kıyma içini düzenli bir şekilde yaydıktan sonra, için üstüne tekrar bir yufka, bir yağ olmak üzere bütün yufkaları böylece tepsiye döşemeli ve üstüne de kalan yağla yufkaları yağladıktan sonra, tepsiyi orta kuvvetteki fırına sürerek altı ve üstü pembeleşip de pişmiş bir hal alıncaya kadar 30 - 40 dakika arasında pişirmeli ve istenilen şekillerde kesmeli ve servis yapmalıdır.

