



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI TEPİİ BÖREĞİ

10 adet sac yufkası

3 adet soğan

350 gr kıyma

1 tutam maydanoz

Tuz

Karabiber

Sosu için:

1 su bardağı yağ

1.5 su bardağı süt

2 adet yumurta

Üzeri için:

Susam

İlk önce böreğimizin iç harcını hazırlıyoruz, soğanları küp küp doğruyoruz, geniş bir tavada 1 kaşık yağın üzerine soğanları ilave edip karıştırıyoruz, soğanlar pembeleştikten sonra kıymayı ilave ediyoruz, kavurmaya devam ediyoruz, kavrulduktan sonra ocağın altını kapatıp soğumaya bırakıyoruz, ince doğradığımız maydanozu tuz ve karabiberi ekleyip karıştırıyoruz.

Sos için, 1 kaseye yumurtaları kırıyoruz, üzerine sütü ve yağı ekleyip çırpma teli ile çırpıyoruz.

Yufkaları tepsiye diziyoruz arasına sostan ve harçtan ekleyip 5 katını da tamamlıyoruz.

Son olarak üzerine yumurta sarısı ve susam sürüyoruz.

180 derecede yaklaşık 35 dk pişiriyoruz.