KIYMALI TEPSİ BÖREĞİ

12 çorba kaşığı margarin
500 gr. hazır yufka
1 su bardağı süt
2 adet yumurta
Harcı İçin:
3 çorba kaşığı margarin
3 orta boy soğan
500 gr. koyun kıyması
1/2 çay kaşığı tuz
Taze çekilmiş karabiber
1/2 bağ maydanoz

Harcı hazırlamak için margarini eritin. Yağ kızmaya başlayınca soğanı ilave edin. Sık sık karıştırarak soğanlar pembeleşinceye kadar pişirin. Tencereye kıymayı ilave edin. Kapağını örtün. Kıymayı birkaç dakika arasıra karıştırarak kavurun. Tuzunu ve biberini ilave edin. Bir kez daha karıştırın. Tekrar tencerenin kapağını örtün. Kıymayı 2 dakika daha pişirin. Tencereyi ocaktan alın. Kıyma ılıyınca maydanozu ilave edip, karıştırın. Harcı bir kenara koyun.
Bir tepsinin içini margarinin 2 çorba kaşığı ile iyice yağlayın. Yufkaların yarısını yağlanmış tepsiye kat kat, aralarına margarin,süt,yumurta karışımından sürerek yerleştirin. Harcı yayarak koyun. Kalan yufkaları da harcın üstüne yerleştirin. Fırınınızı 200 °C'ye getirip ısıtın. Tepsiyi ısıtılmış fırına sürün. Böreği fırının orta katında 20 dakika pişirin.
Bu sürenin sonunda, tepsiyi fırının üst katına yerleştirin. Böreği burada 5 dakika daha pişirin. Tepsiyi fırından alın. Böreği bir kenarda soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra, küçük dilimler halinde kesin. Bir servis tabağına aktarıp, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:58149 • adı:Kıymalı Tepsi Böreği • gönderen:SonaY • indirme tarihi:09.05.2024 - 15:22