



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI TEPŞİ BÖREĞİ

1 kilo yufka
300 gr. kıyma
2 soğan
4 yumurta
200 gr. margarin
250 gr. süt
1 demet maydanoz
Tuz
Karabiber

Yufkaların yarısını ayırın. Birini, kenarlı bir tepsinin içine tepsinin kenarlarından taşırarak yayın. Yağı eritin. Çırpılan yumurtalara sütü katın. Tepsiye her yufka koyuşta aralarına 2 kaşık yumurtalı süt ve 1 kaşık margarin serpin. Böylece yufkaların yarısını istif edin. Kıymayı kıyılmış maydanoz soğan, tuz ve karabiberle biraz yağda soğanın rengi hafif dönüncüye kadar kavurun. Bunu tepsideki yufkaların üstüne döşeyin. Kalan yufkaları da birer birer süt ve yağ ile yağlayarak üstüne koyun. Alttaki yufkanın uçlarını istif edilen yufkaların üstüne çevirin. Üstüne çırpılan yoğurdu iyice yayarak, muntazam bir şekilde sürün. Orta hararetli fırına verin.