



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİ BÖREĞİ (HAZIR YUFKA)

3 adet hazır yufka
1,5 bardak süt
3 adet yumurta
5 çorba kaşığı margarin
Karabiber

Yufkaları masanın üzerine yayın. Üzerine 30 santim çapında bir tepsiyi kapayarak, tepsî büyüklüğünde hamurların hepsini kesiniz. Yuvarlak hamurları üstüste, parça hamurları ayrı koyunuz. Tepsinin içini tamamen yağlayıp, altına bir yufka koyunuz. Üzerine küçük bir kepçe ile sütlü harcı koyup, yaydıktan sonra tekrar yufka, tekrar harç koyarak yufkaların yarısını aynı şekilde tepsiye diziniz.

Üzerine arzu ettiğiniz börek harcını koyup üzerine sıra sıra düzgün parça yulkaları dizerek ve her dizişte sütlü harç koyarak tamamlayın. Orta ateşteki fırında 45 dakika pişirip, servis yapın.

Sütlü harcı: Yağı eritip, suyunu alınız. Yumurtayı küçük bir tencereye koyup, çırpın. Üzerine ılık olarak sütü ve yağı ilave edip iyice karıştırın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 08.04.2024