



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DİLLİ BÖREK

Malzeme:

400 gr dana füme dili
100 gr dana eti
300 gr. sosis
300 gr. karışık et
5 kaşık kaşar rendesi
1 su bardağı süt
150 gr. margarin
2 dilim ekmek
1,5 kilo yufka
Biraz dereotu
biraz maydanoz
4 adet yumurta
1 tutam biber
Karabiber
Tuz

Yapılışı:

1 bardak sütün içine 125 gr. margarini koyup kaynatın. İlininca 2 yumurtayı çırpıp, bu karışıma yedirin. Füme dilini, dana etini ve karışık eti makinadan geçirerek kıyın. Buna yumurtaları, 2 ekmek dilimini, kaşarı, dereotu ve maydanozu, biberleri ve tuzu ilâve edip, karıştırın. Eğer çok katı olursa biraz süt katın. Tepsiyi yağlayıp, bir kat yufka serin. Süt, yumurta ve yağ karışımından yufkaya sürün. Bu şekilde 3 adet yufkayı serin. İçine harcını koyup, diğer yufkaları da aynı şekilde serin. Üzerine kalan süt, yumurta ve yağ karışımını yayıp, kızarana kadar fırınlayın.