



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ ÇAKIR AĞA BÖREĞİ

- 3 yufka
- 1 su bardağı süt
- 1 yumurta
- 1 tabak rendelenmiş kaşar peyniri
- 50 gr margarin
- 200 gr doğranmış et
- 1 soğan
- 1 tatlı kaşığı kuru kekik
- Tuz
- Karabiber
- 1 tabak rendelenmiş keçi peyniri

Tavada 5 kaşık margarini eritin içine ince doğranmış soğanları ekleyip kavurun ardından eti ilave edin suyunu çekinceye kadar kavurun, kuru kekik tuz karabiber ekleyip altını kapatın boş kasede süt yumurta ve kalan margarini çırpın yufkaları teker teker kenarlarını katlayarak yağlanmış tepsiye açın her birinin arasına sütlü karışımdan sürüp etli karışımdan koyun etli karışımın üzerine rendelenmiş keçi peyniri koyup yufkaların en üstüne bolca rendelenmiş kaşar peyniri serpin fırına verin.

