



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ ÇARŞAF BÖREĞİ

3 adet hazır yufka
2 yumurta
1 çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı su
İçerik;
yarım kilo kuşbaşı et
1 adet soğan
2 adet domates
tuz
pul biber

Yumurta aklarını sarılarından ayırın, aklarını sıvıyağ ile birlikte çırpın. Fırın tepsisini yağlayın. Yufkaları yağlı karışıma batırın. Kuşbaşı etleri, yemeklik doğranan soğanı ve domatesi tencerede pişirin, tuzunu atın, suyunu çekince oacaktan alın. Islatılmış ilk yufkayı tepsiye yayın, üzerine etli içi yayın, onun da üzerine diğer yufkaları serin en üste artan yumurta sarısını kırmızı biberle karıştırıp sos yapın ve serin. Hararetli fırında kızaran kadar pişirin.