



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ TEPİSİ BÖREĞİ

4 adet yufka
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvıyağ
İç için:
Yarım kg kemiksiz et
3 adet taze soğan
1 ay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta

Önce et haşlanır ve didiklenir. Sonra kıyılmış soğan ve tuzla karıştırılır. Yağlanmış küçük fırın tepsisine ilk yufka buruşturarak yerleştirilir. Süt ve yağ gezdirildikten sonra ikinci yufka yerleştirilir. Etl i yayılır. Üzerine üçüncü yufka buruşturarak konur, süt ve yağ gezdirilir. Son yufkada yerleştirildikten sonra kalan süt ve yağla yumurta karıştırılır ve sürülür. Kare kare kesilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

