



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİ BÖREĞİ

5 adet yufka

İç için:

1 adet kuru soğan

4 adet haşlanmış patates

Yarım orba kasesi ufalanmış beyaz peynir

Tereyağı

Tuz

Karabiber

Sosu İçin:

1 adet kabartma tozu

2 su bardağına yakın süt

2 adet yumurta

Yarım su bardağı sıvı yağı ya da zeytinyağı

Tereyağı

Soğanı tereyağında kavuralım.

Küçük bir şekilde doğradığımız patatesleri de katıp tuzunu ve karabiberini de ayarlayalım.

Biraz daha kavurup soğumaya bırakalım.

Sos malzemelerini karıştırma kabına alıp, iyice çırpalım.

Tepsiyi tereyağıyla yağlayalım.

Bir kat yufka serip sostan dökelim.

Yufkalar bitene kadar, aynı işleme devam edelim.

Orta kısmına, iç malzemesini de koyalım.

Böreğimizi dilimleyip, üzerine kalan sostan dökelim.

Tereyağı parçaları da koyup, önceden ısıttığımız 200 derecelik fırında kızarana kadar pişirelim.

