



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TEPSİ BÖREĞİ (HAZIR YUFKA)

3 adet Yufka  
200 gr Süt  
125 gr sıvı ya da katı yağ  
2 adet Yumurta

Önce süte, iyice çırpılmış 2 adet yumurtayı ve 125 gr sıvı ya da katı yağı katınız. İyice karıştırınız. Sonra tepsiyi katı ya da sıvı yağ ile iyice yağlayınız ve 1 adet yufkayı bütün olarak ve ortalayarak seriniz. Üstüne hazırlamış olduğunuz sütlü karışımından yufkayı ıslatacak şekilde dolaştırarak 1-2 kaşık dökünüz. Yufkaları tepsi çapı büyüklüğünde parçalara ayırarak, sayıca yarısını 1 kat yufka üstüne sütlü karışım şeklinde tepsiye seriniz. Ortaya isteğe bağlı olarak peynirli ya da kıymalı içi seriniz. Geri kalan yufkaları da aynı şekilde 1 kat yufka üstüne sütlü karışım şeklinde tamamen seriniz. İlk serdiğiniz yufkanın taşan kenarlarını çekerek böreğin üstüne kapatınız. Böreğin en üstüne kalan sütlü karışımı gezdiriniz. Orta hararettteki fırında 50-60 dakika kadar pişiriniz. Tepsinin üstüne büyük bir tabak kapatarak, tepsiyi ters çevirin ve servis yapınız.