



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİ BÖREĞİ (HAZIR YUFKADAN)

Hazır arşı yufka kanatlarını tepsiye göre kesip hazırlamalđ. Tepsiyi erimiş yağla sıvamalı. Üç dört yumurta sarısını, biraz et suyu varsa, birlikte çalkalamalı. Yufka yapraklarını birer birer tepsiye sermelidir. Her yaprak arasına et sulu yumurtadan bir kaşıık yufkaya sıvamalı ve eritilmiş yağdan biraz serpmelidir.

Tepsinin yarısına kadar, böyle devam etmelidir. Yufka yaprakları tepsinin yarısına kadar yükselince hangi içten konmak isteniyorsa o içi bolca ve güzelce tepsiye yaymalıdır.

Yine üzerine, ilk dizildiğı gibi birer yaprak yufka yaymağı devam ederek, tepsiyi tamamlamalıdır. En üst yaprağı da yağlayıp ve bıçakla birkaç delik açıp fırına vermelidir.