



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİ BÖREĞİ (HAZIR YUFKADAN)

5 çorba kaşığı tepeleme yağ
3 adet yumurta
1,5 su bardağı süt
3 adet hazır yufka (600 gram)
İstediğiniz börek içi
1/2 kahve kaşığı karabiber

Yağı eritip suyunu alınız. Yumurtayı küçük bir tencereye koyup çırpınız. Üzerine ılık olarak sütü, yağı ilâve edip iyice karıştırınız.

Yufkaları masanın üzerine yayın. Üzerine 30 santim çapında bir tepsiyi kapayarak hamurların hepsini tepsi büyüklüğünde kesin. Yuvarlak hamurları üst üste, parça hamurları ayrı koyunuz.

Tepsinin içini tamamen yağlayıp, altına 1 yufka koyunuz. Üzerine küçük bir kepçe ile sütlü harcı koyup yaydıktan sonra tekrar yufka, tekrar harç koyarak yufkaların yarısını aynı şekilde tepsiye diziniz.

Üzerine istediğiniz börek harcını koyup üzerine sıra sıra muntazam parça yufkaları dizerek ve her dizişte sütlü harç koyarak tamamlayınız. Orta ateşli fırında 45 dakika pişirip servis yapınız.