



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİ BÖREĞİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2007

180 gr. margarin
6 adet hazır yufka
1 su bardağı süt
2 adet yumurta
Harcı için:
2 tane orta boy soğan
2 çorba kaşığı margarin
500 gr kıyma
½ çay kaşığı tuz
½ demet maydanoz
Karabiber

Harcı hazırlamak için margarinini eritiniz.
Yağ kızmaya başlayınca soğanı ilave ediniz.
Sık sık karıştırarak soğanlar pembeleşinceye kadar pişiriniz.
Tencereye kıymayı ilave edip kapağını kapatınız.
Kıymayı birkaç dakika ara sıra karıştırarak kavurunuz.
Tuzunu ve biberini ilave ediniz. Bir kez daha karıştırınız.
Kıymayı 2 dakika daha pişiriniz.
Tencereyi ocaktan alınız.
Kıyma ılınınca maydanozu ilave edip, karıştırınız.
Harcı bir kenarda saklayınız.
Bir tepsinin içini 2 çorba kaşığı margarinle iyice yağlayınız.
Yufkaların yarısını yağlanmış tepsiye kat kat, aralarına margarin, süt, yumurta karışımından sürerek yerleştiriniz.
Harcı yayarak yufkaların üzerine koyunuz.
Kalan yufkaları da harcın üstüne yerleştiriniz.
Üzerine yumurta sarısı sürünüz ve susam serpiniz.
Fırınınızı 200 °C' ye getirip ısıtınız.
Tepsiyi ısıtılmış fırına sürünüz.
Böreği fırının orta katında 20 dakika pişiriniz.
Sonra tepsiyi fırının üst katına yerleştiriniz.
Böreği burada 5 dakika daha pişiriniz.
Soğuduktan sonra, küçük dilimler halinde kesiniz.