



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVURMALI TEPSTİ BÖREĞİ

4 adet yufka
100 g AYTAÇ KAVURMA
Tuz ve çekilmiş tane karabiber
Kekik
Nane
Pulbiber
Sosu için:
1 su bardaĐı süt
1 ay bardağı sıvıyağ
2 adet yumurta
Tuz

- 1 Yufkaları ortadan ikiye kesin ve iki parçaya ayırın.
- 2 Yarım ay şeklindeki yufkaya süt, sıvıyağ, yumurta ve tuz karışımını çırparak bir fırça yardımı ile her yerine sürün.
- 3 Geniş kısmına AYTAÇ KAVURMA ve baharat karışımından bir miktar koyun ve rulo yaparak fırın tepsisine dolayarak koyun.
- 4 DiĐer yufkaları da aynı şekilde dolayarak tepsiye yerleştirin. Kalan sosu böreğin üzerine sürün ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirin.

