



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI TEPŞİ BÖREĞİ

1 kg yufka
1 su bardağı kaymak
1 çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı süt
2 adet yumurta
İçerisinde:
1 kalıp beyaz peynir

Kaymak ve sıvıyağ kısık ateşte eritilir. Üzerine süt, yumurta eklenir, karıştırılır. Yağlanmış tepsiye sıvıyağ sürülür. İlk yufka buruşturarak yerleştirilir. Üzerine kaymaklı karışım gezdirilir. İkinci ve üçüncü yufkalar da aynen yerleştirilir. Üzerine beyaz peynir serpilir, Kalan yufkalar da alttakiler gibi aynen yerleştirilir. Kalan kaymaklı karışım üzerine dökülür ve sürülür. 185 derece fırında kızarana kadar pişirilir.