



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI ALT ÜST BÖREĞİ (HAZIR YUFKADAN)

Malzeme :

500 gr. yufka,
1 büyük çay bardağı süt,
5 kaşık margarin,
2 yumurta,
istediğiniz bir börek içi gereçleri.

Yapılışı:

- 1- Yağlanmış bir tepsiye bir yufkayı kenarlardan taşacak şekilde yayın.
- 2- Diğer yufkaları da tam tepsi büyüklüğünde kesin.
- 3- Porselen bir kaseye sütü, yumurtayı erimiş yağı koyup iyice karıştırınız.
- 4- Tepsideki yufkanın üzerine bir fırça ile iyice ıslatacak kadar bu harcı sürünüz.
- 5- Üzerine kestiğiniz yufkaların yarısını her kata bu harcı sürmek suretiyle üst üste koyunuz.
- 6- Yarı yufka bitince, yufkanın üzerini tamamen kapatacak şekilde börek içini koyunuz.
- 7- Tekrar için üzerine yufkaları koyup harcı sürüp bütün yufkalar bitinceye kadar üst üste koyunuz.
- 8- Yufkalar bitince tepside taşan uçları üste kapatıp tekrar harç sürünüz.
- 9- Kızaran hararetle fırında altını üstünü pembe renkte kızartınız.
- 10- Kızaran böreği istediğiniz büyüklükte parçalara kesip servis yapınız.

İÇİNİN HAZIRLANMASI

- 1- Kıymanın içine 1 baş soğanı doğrayınız.
- 2- Biraz sulandırılmış salça ve su koyup 1-2 taşım kaynatınız.
- 3- Ateşten alıp tuz, karabiber kıyılmış maydanoz serpiniz.