



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KIYMALI TEPŞİ BÖREĞİ (ATEŞ ÜSTÜNDE)

500 gram hazır yufka
180 gram sadeyağı, ya da margarin (2 çorba kaşığı)
3 adet yumurta
KIYMA İÇİ:
150 gram kıyma
400 gram soğan (4 büyük)
40 gram margarin (2 çorba kaşığı)
Tuz
Karabiber

1 Bir kaba; 5 silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin koyarak, kızdırmadan eritmeli, sonra buna 3 adet de yumurta kırarak çal-kalamalı, birbirine karıştırmalı ve bir tarafa bırakmalı, sonra da dışarıdan satın almış olduğumuz 500 gram hazır yufkadan yalnız bir tanesini, böreği içinde pişirecek olduğumuz 22 - 25 Santim çapındaki tepside bir buçuk misli, diğerlerin ise ancak tepsi yuvarlaklığında olmak üzere keserek, yufkaları da bir yana ayırmalıdır.

2 Sonra 4 silme çorba kaşığı tereyağı, ya da margarin eriterek, bunun yarısını böreği pişirecek olduğumuz tepsinin içine koymalı ve yağın üstüne büyük ve yuvarlak olarak kesmiş olduğumuz yufkayı tepsinin kenarlarından taşarcasına döşedikten sonra bunun üstüne, hazırlayarak bir tarafa bırakmış olduğumuz yumurtalı yağdan bütün katlara yetecek miktarda yağ gezdirmeli ve yumurtalı yağın üstüne de tepsi büyüklüğünde kesmiş olduğumuz hamurlardan birini oturttukten sonra, yufkaların yarısını böylece bir hamur, bir miktar yumurtalı yağ olmak üzere birbirlerinin üstlerine istiflemeli ve istiflenmiş olan bu yufkaların üzerlerine de hazırlanmış kıyma içini yaydıktan sonra kıymanın üstüne de yine bir yufka, bir miktar yumurtalı yağ olmak üzere bütün yufkaları istiflemekte devam etmeli, sonra da bunların üzerlerine, tepsinin altına döşeyerek etraftan taşırılmış olduğumuz ilk yufkanın kenarlarını kapatmalıdır. (Yufkaların yırtık ve kenarlarını birleştirerek tepside katlar oluşturmalıdır).
3 Yufkaların istiflenmeleri sona erince; tepsiyi orta ateşe oturttarak, böreğin altı pembemsi bir renk alıncaya kadar tepsiyi ikide bir oynatmalı çevirmeli, kızartmak ve böreğin altı iyice kızarınca üstüne bir kapak kapatarak ve altüst ederek böreği kapağa almalı, sonra da tepsiye geri kalan margarin yağının tamamını koyduktan sonra kapaktaki böreği kaydırmak, tekrar tepsiye almalı, sonra da böreğin bu tarafını da aynen yukarıda anlattığımız gibi kızarttıktan sonra, ateşten almalı ve parçalara keserek tabağa aktarmalı ve servis yapmalıdır.