KIYMALI TEPSİ BÖREĞİ (ATEŞTE)

Kıyma içi:
1/2 kg hazır yufka
5 çorba kaşığı sadeyağ
4 çorba kaşığı margarin
3 tane yumurta
150 gr kıyma
4 soğan (büyük)
2 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı çam fıstığı
1 kahve kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Bir kuşaneye sadeyeağ konularak eritilir. İçine 3 yumurta kırılarak hemen çalkalanıp birbirine karıştırılıp bir tarafa bırakılır. Yufkalardan bir tanesi kesilmeyerek, diğerleri ise tepsi kadar yuvarlak kesilir ve bunlar da bir tarafa konur. Tavada margarin eritilir, yarısı boş tepsiye dökülür ve en büyük yufka en alta konulur. Bunun üzerine hazırlanan yumurtalı yağdan bir miktar konulup el ile yayılır ve bir yufka bir yumurta, yağ olmak üzere yufkaların yarısı tepsiye döşenir. Tam ortaya yandaki malzeme ile kıymalı su böreğinde olduğu gibi yapılıp hazırlanan kıyma içi yayılır ve bunun üzerine bir yufka bir yumurtalı yağ olmak üzere bütün yufkalar serilir. Tepsinin en altına koyup kenarlarına dışa taşan yufkaların taşan kısımları, en üstteki yufkanın üzerine katlanır ve tepsi orta ısıdaki ateş üzerine oturtulur.
Tepsi pişerken hem çevrilip döndürülür hem de hafif hafif sallanır. Altı iyice lızarınca üzerine bir başka tepsi kapatılmak suretiyle alt - üst edilir ve artan margarin yağının tümü ilâve edilir. Böreğin şimdi alta gelen tarafı da kızardıktan sonra kesilir ve servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:48986 • adı:KIYMALI TEPSİ BÖREĞİ (ATEŞTE) • gönderen:yasemin&mükremin • indirme tarihi:22.05.2024 - 04:19