



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI TEPİİ BÖREĞİ (ATEŐTE)

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 sadeyağ konularak eritilir. İçine 3 yumurta kırılarak hemen çalkalanıp birbirine karıştırılıp bir tarafa bırakılır. Yufkalardan bir tanesi kesilmeyerek, diğeri ise tepsi kadar yuvarlak kesilir ve bunlar da bir tarafa konur. Tavadan 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 yapıp 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 döndürölür hem de hafif hafif sallanır. Altı iyice kızınca üzerine bir başka tepsi kapatılmak suretiyle alt - üst edilir ve artan margarin yağının tümü ilâve edilir. Böreğın şimdi alta gelen tarafı da kızardıktan sonra kesilir ve servis yapılır.