



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI TEPŞİ BÖREĞİ (HAZIR YUFKADAN)

Yarı kilo hazır yufka
1 bardak süt
2 yumurta
3 baş soğan
6 çorba kaşığı sade yağ «1,5 küçük paket»
1 demet maydanoz
250 gr. kıyma
Yarım tatlı kaşığı tuz
1 kaşık dolmalık fıstık
2 kaşık kuş üzümü
1 çay kaşığı karabiber

Rendelenmiş olan soğanlar bir tencerede biraz yağ ile hafif sa-rarmcaya kadar kavrulup buna fıstık ve üzümler de katılıp fıstıkların rengi dönene kadar devam edilir. Sonra kıyma katılarak 10 dakika kadar kavrulup ince kıyılmış maydanozlar ve tuz ile biber de katılır ve 5 dakika daha kavrulup tencere ateşten alınır. Diğer tarafta bir kaptaki kalan 5 kaşık yağ eritilir ve bunun içine yumurta ve süt de katılarak birbirlerine iyice yedirilip bir tarafa konur. Böreğin yapılacağı tepsinin dibini biraz zeytinyağı ile hafif yağlanıp üzerine sağlam bir yufka yayılarak kenarları tepside taşırılır. Bunun üzerine kaşıkla biraz yumurtalı yağ bulamacından gezdirilip yayılır ve bir yaprak daha yufka konarak onun da üzeri yağlanır. Eğer elde parça halinde yufkalar falan varsa bunlar da arada yerleştirilir. Eldeki yaprakların yarısı olduysa bunun üzerine hazırlanmış olan kıymalı soğanlı iç müsavi olarak yayılır ve üzeri gene yufka ile kapatılıp yumurtalı yağ ile sıvanır. Eldeki yufkalar bitince, en alttaki tepside taşan yufka kısımları üstte katlanarak bir bohça gibi kapatılır. Bundan sonra tepsi orta hararettaki ateşe oturtulur, dibinin yan-maması için ateşin üzerine bir kiremit konur ve tepsi arada bir sallanıp çevrilerek ve altı kızarıncaya alt-üst edilip üstü de kızartılarak börek pişirilmiştir olur. Bundan sonra ateşten alınıp sıcak veya ılık servis yapılmalıdır.

[ML® Tepsi Böreği için tıklayın](#)

