



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIYMALI TEPSE BÖREĞİ

10 adet sac yufkası  
3 adet soğan  
350 gr kıyma  
1 tutam maydanoz  
Tuz  
Karabiber  
Sosu için:  
1 su bardağı yağ  
1.5 su bardağı süt  
2 adet yumurta  
Üzeri için:  
Susam

İlk önce böreğimizin iç harcını hazırlıyoruz, soğanları küp küp doğruyoruz, geniş bir tavada 1 kaşık yağın üzerine soğanları ilave edip karıştırıyoruz, soğanlar pembeleştikten sonra kıymayı ilave ediyoruz, kavurmaya devam ediyoruz, kavrulduktan sonra ocağın altını kapatıp soğumaya bırakıyoruz, ince doğradığımız maydanozu tuz ve karabiberi ekleyip karıştırıyoruz.

Sos için, 1 kaseye yumurtaları kırıyoruz, üzerine sütü ve yağı ekleyip çırpma teli ile çırpıyoruz.

Yufkaları tepsiye diziyoruz arasına soston ve harçtan ekleyip 5 katını da tamamlıyoruz.

Son olarak üzerine yumurta sarısı ve susam sürüyoruz.

180 derecede yaklaşık 35 dk pişiriyoruz.