



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIYMALI TEPŞİ BÖREĞİ

5-6 tane yufka  
Yarım kilo kıyma  
2 adet iri domates  
1 adet soğan  
Sıvı yağ  
Tuz  
Karabiber  
Pul biber  
Sosu için:  
1 su bardağı süt  
2 yumurta  
Yarım su bardağı sıvı yağ

Sosu için yumurtaları bir kap içine kırınız. Üzerine sütü ve sıvı yağı ekleyip çırpınız. Kıymatı, soğanı doğranmış domatesi sıvı yağda kavurup üzerine tuz, karabiber, pul biber katıp karıştırın, soğumaya bırakın. Yufkaları tepsiye yayıp üzerine sos gezdirilir. Ortasına da kavrulmuş kıyma konup, tekrar sütle karışık yumurta bolca eklenerek, diğer yufkalarda aynen yerleştirilir. Üzerine tekrar sos dökülerek orta ısıdaki fırında pişirilir.

