



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIYMALI TEPİSİ BÖREĞİ

<https://www.bim.com.tr>

- 5 adet Connex yufka
- 4 adet Bili Bili yumurta beyazı
- 2 su bardak Dost süt
- 200 ml Sırım zeytinyağı (1 su bardağından az)
- 4 adet Bili Bili yumurta sarısı
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 şişe maden suyu
- 1 Çorba kaşığı Sırım zeytinyağı
- 1 paket Emin kıyma
- 3 adet soğan
- 1 çay kaşığı Rafine Sofra tuz
- 1 çay kaşığı Destan karabiber
- 1 çay kaşığı Destan çörekotu
- 1 çay kaşığı Destan susam

3 adet orta boy soğanı küp küp doğrayın. Tavayı ocağa alın ve 1 çorba kaşığı zeytinyağını tavada kızdırın. Isınan zeytinyağına 1 paket kıymayı ekleyin ve karıştırarak kavurmaya başlayın. Kıyma 2-3 dakika kavrulduktan sonra küp küp doğranmış soğanları kıymalı tavaya ekleyin. Harcı yaklaşık 10 dakika kavurun. Kıymayı çok kavurmamaya, soğanların diri kalmamasına dikkat edin. Harcın içine 1 çay kaşığı tuz ve 1 çay kaşığı karabiber ekleyip, karıştırın. Harcı kenara alın ve soğutun.

Geniş bir kâseye 4 adet yumurta beyazı, 2 su bardağı süt ve 1 su bardağından az yani 200 ml zeytinyağını karıştırın. Bu karışım yufkaların arasına girerek yumuşak bir börek olmasını sağlayacak.

Ayrı bir kâseye 4 adet yumurta sarısı, 1 çay kaşığı şeker ve 1 şişe maden suyunu ekleyip, karıştırın. Bu karışım ise çitir çitir milföy gibi bir börek olmasını sağlayacak.

Tepsinin tabanını sağlayın. 1 adet yufkayı tepsiye açın ve kenarlardan kısaltarak çıkan parçaları tepsideki yufkanın üzerine ekleyin. Yufkaların üzerine yumurta beyazlı harçtan sürün ve yine aynı şekilde yufka ekleyip, harçtan sürün. 3. yufkayı aynı şekilde yerleştirin. Ama bu sefer soğutulmuş harcı yufkanın üzerine yayın.

Kenarlardan sarkan parçaları tepsinin ortasına doğru katlayın. Üzerine yumurta beyazlı harçtan ekleyin. Yufkalar bitene kadar bu işlemi gerçekleştirin. En sonuncu yufkaya harç sürmeyin. Yufkayı eşit ölçülerde kesin ve üzerine yumurta sarılı diğer harçtan sürün. Böreğe 1 çay kaşığı çörekotu ile 1 çay kaşığı susam serpin. 200 derece alt üst fansız fırında 30 -35 dakika üzeri ve altı güzel renk alana kadar pişirin. Aralarda yumurta sarılı harçtan ekleyerek renk almasını ve daha ktır üst olmasını sağlayabilirsiniz.



---

© lezzetler.com tarif no:173061 • adı:Kıymalı Tepsi Böreği • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:08.04.2025 - 14:47