



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI TEPİİ BÖREĞİ

HAMUR İÇİN:

1 su bardağı süt

Yarım su bardağı sıvı yağ

1 yumurta

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı kabartma tozu

Aldığı kadar un (açmak için 1 su bardağı nişasta)

ÜZERİ İÇİN:

1 su bardağı sıvı yağ

BÖREK HARCİ İÇİN:

150 gr. dana kıyma

2 adet kuru soğan

1- 2 sivri biber

1 demet maydanoz

1 küçük domates

Tuz

Karabiber

HAMURUN YAPILIŞI:

1- Bir tencerede 1 bardak süt, yarım bardak sıvı yağ, 1 yumurta, 1 çay kaşığı tuz ve kabartma tozu karıştırılır.

2- Elenmiş un ile orta yumuşaklıkta bir hamur yapılır. 24 parçaya ayrılır.

3- Hamur parçaları nişasta ile 10- 12 cm çapında açılıp araları tekrar nişastalanır ve 12 adedi üst üste konarak iki grup yapılır.

4- Hamur grupları 35- 40 cm. çapında açılıp, birinci parça yağlanmış tepsiye yerleştirilir.

5- Üzerine kıymalı harç konduktan sonra diğer parça üzerine kapatılır ve hafifçe bastırılır.

6- Börek istenilen şekilde dilimlenir. Üzerine 1 su bardağı az kızdırılmış sıvı yağ kaşık kaşık dökülür.

7- Orta ısı fırında pembe renkte pişirilir.

KIYMALI BÖREK HARCININ YAPILIŞI:

1- Küçük doğranmış soğan, biber ve maydanoz sapları 2 kaşık yağ ile hafifçe kavrulur.

2- Kıyma ilave edilir, daha sonra domates rendelenir. Suyunu çekince ateşten alınıp tuz, karabiber ve doğranmış maydanoz yaprakları konur, karıştırılır.

[ML® Tepsi Böređi için tıklayın](#)



© lezzetler.com tarif no:1483 • adı:Kıymalı Tepsı Boreğı • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:09.05.2025 - 14:42