KIYMALI TEPSİ BÖREĞİ

6 Yufka
2 Bardak süt
250 gr. kıyma
Yarım demet maydanoz
2 Soğan
1 Çay bardağı sadeyağ
3 Yumurta
tuz, karabiber

Yağladığınız tepsiye yufkayı bütün olarak yayınız. Süt, yumurta ve yağı birbirine karıştırıp serdiğiniz yufkanın üzerine kaşıkla gezdiriniz. Diğer yufkaları da kat kat yayarak, üç yufka tamamlanınca içi yayınız. Diğer üç yufkayı da aynı şekilde döşeyiniz. En üstüne bütün yufka koyup, bolca harç sürünüz. Fırında kızartınız. Çıkınca el ile biraz su serpiniz. Üzerini kapatarak, yumuşamaya bırakınız. Sonra dilimlere keserek servis yapınız.
İç: Rendelenmiş soğanı az yağ içerisinde kavurunuz. Tuz ve karabiber ve kıymayı da ekleyerek kavurup, iç olarak kullanınız.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 08.08.2022

© lezzetler.com tarif no:16688 • adı:KIYMALI TEPSİ BÖREĞİ • gönderen:Vahşi Batı • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:49