KIYMALI TEPSİ BÖREĞİ

600 gram yufka (3 adet)
200 gram süt (3/4 bardak)
120 gram sadeyağı, ya da margarin
2 adet yumurta
KIYMA İÇİ:
200 gram kıyma
300 gram soğan (3 büyük)
30 gram margarin (1,5 çorba kaşığı)
1/2 demet maydanoz
Tuz

1 Dışarıdan satın aldığımız 600 gram yufkadan yalnız bir tanesini, böreği içinde pişirecek olduğumuz 22 - 24 santim çapındaki yuvarlak tepsiden bir buçuk misli büyük olarak, diğerlerini de tam tepsi büyüklüğünde kesmeli, sonra da ılık üç çeyrek bardak süte 6 silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin ile, çalkalanmış 2 yumurta katarak, iyice bir karıştırmak, yufka ve yağlı sütü bir tarafa bırakmalıdır.
2 Sonra bu hamurlardan önce büyük olanını alarak, içini iyice yağlamış olduğumuz tepsiye; yanlarından taşar bir durumda döşemeli, sonra da tepsiye döşemiş olduğumuz bu hamurun üstüne, iyice hamuru ıslatabilecek şekilde 1 - 2 çorba kaşığı da erimiş yağlı sütten gezdirdikten sonra hamurların tam yarısını, bir kat hamur, bir kat yağlı süt olmak üzere tepsiye istif etmeli, döşemeli, sonra da döşenmiş bu hamurların üstlerine, yukarıdaki reçetemizde içi bölümünde gösterilen malzeme ile hazırlanmış kıyma içini eşit bir şekilde hamura yaydıktan sonra kıymanın üstüne aynen yukarıda tarif edildiği şekilde bir kat hamura, bir kat yağlı süt olmak üzere bütün hamurları döşedikten sonra bunların üstüne, yanlardan taşan ilk hamuru kenarlarını kapatmalıdır. Hamurların yırtık ve eğri büğrü kalan küçük parçalarını da tepsiye yanyana döşemeli, bunlardan katlar oluşturarak istif etmelidir.
3 Bundan sonra yufkanın üstüne de kalan yumurta ve yağlı sütü gezdirdikten sonra tepsiyi orta kuvvetteki firma sürerek böreğin alt ve üstü iyice kızanp da içi pişinceye kadar aşağı yukarı 50 - 60 dakika arasmda pişirmeli, sonra tepsiyi fırından alarak üstüne bir tabak kapatmalı ve altüst etmeli, böreği tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34811 • adı:KIYMALI TEPSİ BÖREĞİ • gönderen:günce • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:37