



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIYMALI TEPŞİ BÖREĞİ

6 hazır yufka  
2.5 su bardağı süt  
4 yumurta  
1 su bardağı eritilmiş tereyağı  
250 gr kıyma  
3 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 küçük soğan  
Yarım demet maydanoz  
Tuz  
Karabiber

Soğanı soyup ince ince kıyın. Maydanozu ayıklayıp doğrayın. Sıvıyağı tavada ısıtıp kıymayı kavurun. Soğan, tuz ve karabiber ilave edip birkaç dakika daha kavurun. Maydanozu ekleyip karıştırın ve ateşten alın. Yumurtaları derin bi de çirpin. Tereyağı ve süt edip karıştırın. Fırın tepsisini yağlayın. 3 yufkayı aralarına sütlü karışımdan sürerek tepsiye yayın. Kıymalı harcı üzerine yayın. Diğer yufkaları da aralarına sütlü karışım sürerek tepsiye yayın. Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında 45 dakika pişirin. Dilimleyip sıcak olarak servis yapın.