



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KIYMALI TEPSE BÖREĐİ

Yufka  
250 gr. süt  
2 yumurta  
Soğan  
Kıyma

Yumurtaları bir kap içine kırınız. Üzerine sütü ekleyiniz. Diğer tarafta yufkaları sıra ile yağ kaşıkla gezdirilir, sonra sütlü yumurta da konulup elle yayılır. Ortasına da soğan rendesi ile kavulmuş kıyma konup, tekrar sütle karışık yumurta bolca eklenerek, diğer yufkalarda aynen yerleştirilir. Üzerine de dökülerek orta ısıdaki fırında pişiriniz.

---