



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY TEPİİ BÖREĞİ

8 bardak Selva un, Sıvı yağ
Aldığı kadar su, Tuz
1 kg patates (haşlanmış)
300 gr kıyma
1 soğan

Kıyma ile soğanı az miktarda sıvı yağda kavurun. Haşlanmış ve ezilmiş patatesleri ilave edin. isteğimize göre baharat ekleyin. Selva un, tuz ve alabildiğince suyu bir kapta karıştırın. Hazırladığınız hamuru kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurun. Sonra hamuru 6 bezeye ayırın. Bezeleri yaklaşık 50 cm. çapında açın. 3 bezeyi yağlanmış tepsiye, aralarına birer kaşık yağı yedirerek üst üste dizin. iç malzemeyi bezelerin üstünü tamamen kaplayacak şekilde dökün. Artan 3 bezeyi yine aralarına birer kaşık sıvı yağ yedirerek tepsiye dizin. 4 kaşık yoğurt ve 4 kaşık sıvı yağ karıştırarak bezelerin üzerine sürün. 220 dereceye ayarlanmış fırında pişirin. Sıcak sıcak servis yapın.

