



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU TEPİİ BÖREĞİ

4 adet yufka
1,5 su bardağı süt
1,5 çay bardağı sıvıyağ
2 adet yumurta
İç i için:
1 su bardağı nohut
4 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı salça
1 çay kaşığı tuz

Nohut haşlanır, blenderden geçirilerek püre yapılır. Başka bir tencerede ince kıyılmış soğan yağda çevrilir. Üzerine salça, tuz ve nohut püresi eklenir, ateşten alınır. Süt, sıvıyağ ve yumurta iyice çırpılır. İlk yufka buruşturarak yağlanmış tepsiye konur. Üzerine sütlü karışımdan gezdirilir. İkinci yufka da aynı şekilde konur sütlü karışım üzerine gezdirilir. Üzerine nohutlu iç serilir. Kalan iki yufka da aynı şekilde konur. Kalan sütlü karışım üzerine gezdirilir. Börek kare kare kesilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.