



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ TEPŞİ BÖREĞİ (ATEŞ ÜSTÜNDE)

500 gram hazır yufka  
180 gram sadeyağı, ya da margarin (2 çorba kaşığı)  
3 adet yumurta  
KIYMA İÇİ:  
200 gram beyaz peynir  
1 yumurta  
1/2 demet maydanoz

1 Bir kaba; 5 silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin koyarak, kızdırmadan eritmeli, sonra buna 3 adet de yumurta kırarak çalkalamalı, birbirine karıştırmalı ve bir tarafa bırakmalı, sonra da dışarıdan satın almış olduğumuz 500 gram hazır yufkadan yalnız bir tanesini, böreği içinde pişirecek olduğumuz 22 - 25 Santim çapındaki tepside bir buçuk misli, diğerlerin ise ancak tepsi yuvarlaklığında olmak üzere keserek, yufkaları da bir yana ayırmalıdır.

2 Sonra 4 silme çorba kaşığı tereyağı, ya da margarin eriterek, bunun yarısını böreği pişirecek olduğumuz tepsinin içine koymalı ve yağın üstüne büyük ve yuvarlak olarak kesmiş olduğumuz yufkayı tepsinin kenarlarından taşarcasına döşedikten sonra bunun üstüne, hazırlayarak bir tarafa bırakmış olduğumuz yumurtalı yağdan bütün katlara yetecek miktarda yağ gezdirmeli ve yumurtalı yağın üstüne de tepsi büyüklüğünde kesmiş olduğumuz hamurlardan birini oturtuktan sonra, yufkaların yarısını böylece bir hamur, bir miktar yumurtalı yağ olmak üzere birbirlerinin üstlerine istiflemeli ve istiflenmiş olan bu yufkaların üzerlerine de; çatala ezilmiş ve içine 1 yumurta ve yarım demet kıyılmış maydanoz katılmış 200 gram beyaz peynirli içi yaydıktan sonra için üstüne de yine bir yufka, bir miktar yumurtalı yağ olmak üzere bütün yufkaları istiflemekte devam etmeli, sonra da bunların üzerlerine, tepsinin altına döşeyerek etraftan taşırılmış olduğumuz ilk yufkanın kenarlarını kapatmalıdır. (Yufkaların yırtık ve kenarlarını birleştirerek tepside katlar oluşturmalıdır).

3 Yufkaların istiflenmeleri sona erince; tepsiyi orta ateşe oturatarak, böreğin altı pembemsi bir renk alıncaya kadar tepsiyi ikide bir oynatmalı çevirmeli, kızartmak ve böreğin altı iyice kızarıncaya üstüne bir kapak kapatarak ve altüst ederek böreği kapağa almalı, sonra da tepsiye geri kalan margarin yağının tamamını koyduktan sonra kapaktaki böreği kaydırmak, tekrar tepsiye almalı, sonra da böreğin bu tarafını da aynen yukarıda anlattığımız gibi kızarttıktan sonra, ateşten almalı ve parçalara keserek tabağa aktarmalı ve servis yapmalıdır.