



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALAMLI TEPŞİ BÖREĞİ

4 adet yufka
100 g beyaz peynir
100 g AYTAÇ ETLİ DANA SALAM rendelenmiş
Kekik
Pulbiber
Tuz ve çekilmiş tane karabiber
Sosu için:
1 su bardağı süt
1 çay bardağı sıvıyağ
2 adet yumurta
Tuz

1 Yufkaları ortadan ikiye kesin ve iki parçaya ayırın.

2 Yarım ay şeklindeki yufkaya süt, sıvıyağ, yumurta ve tuz karışımını çırparak bir fırça yardımı ile her yerine sürün.

3 Geniş kısmına peynir, AYTAÇ ETLİ DANA SALAM ve baharat karışımından bir miktar koyun ve rulo yaparak fırın tepsisine dolayarak koyun.

4 Diğer yufkaları da aynı şekilde dolayarak tepsiye yerleştirin. Kalan sosu böreğin üzerine sürün ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirin.

