



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAŞ BÖREĞİ

MALZEMELER

250 gram kusbasi kuzu eti
1 adet soğan
1 adet havuç
1 adet kabak
1/2 çay bardağı sivi yağ
4 yufka
Tuz, karabiber
Sos için:
1 çorba kasığı tereyağı,
1 çorba kasığı un,
1 su bardağı süt,
100 gram taze kasar rendesi

YAPILIŞ TARİFİ

Etleri sivi yağda suyunu salıp çekene kadar pisirin. Soganları çenterek etlere ilave edin. Bu arada havuç ve kabagın kabuklarını soyup, küp küp doğrayın. Tencerenin yarısına kadar su ilave edip, et ve sebzeler yumuşayana dek kavurun ve soğumaya bırakın. 2 adet yufkayı üst üste koyarak 4'e kesin. Derin bir tatlı kasesine kestiginiz yufkanın bir parçasını kaseye koyun, ortasını çukurlastırın. Ortasına etli karışımı koyun ve kenarların tümünü harcın üzerine kapatın. Ek yerleri alta gelecek şekilde tepsiye ters çevirip, dizin. 1 kasık tereyağını un ile sararına kadar kavurun. Sütü ilave ederek boza kıvamına gelene dek pisirin. Her böreğin üzerine kasıkla salça sürerek, kasar peyniri rendesi serpiştirin. Önceden ısıtılmış fırında kızarana kadar pisirin.