



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## TEPSİ BÖREĞİ (ANTALYA)

Antalya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Maydanoz, ıspanak, soğan gibi sebzeler ince ince doğranır. Keş (çökelek) tuz, nane, biber ile karıştırılır. Yağlanmış tepsiye iki kat yufka içine hazırlanan içten konularak bir yufka daha serilir. Bu işlem bir kez daha tekrar edilerek pişirilir.

---

© lezzetler.com tarif no:31387 • adı:Tepsi böreği (Antalya) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:07.04.2025 - 08:47