



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TEPSİ BÖREĞİ HAKKINDA

Tepsi börekleri, farklı şekillerde, farklı iç gereçler kullanılarak, aynı yöntemle hazırlanabilir. Genel olarak basit hamurlarla hazırlanan yufkalarla yapılabildiği gibi, günümüzde hazır yufkalarla da yapılmaktadır. Genel olarak hazırlama tekniği, açılmış olan yufkaların çeşitli sıvı karışımlarıyla ıslatıldıktan sonra aralarına yine çeşitli içler koyulmak suretiyle ve tepsilere döşenerek hazırlanan börek çeşididir.

Tepsi böreklerinde yufkaların ıslatılması için kullanılan sıvı gereçler şunlardır:

Süt  
Sıvı yağ  
Eritilmiş tereyağı  
Yoğurt  
Yumurta  
Kefir  
Su vb.