



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEPSİ BÖREĞİ

1 kg böreklik un
1 paket yaş maya
1 paket sıvı yağ
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
Tuz
Toz şeker
Harç için:
Sucuk
Sosis
100 gram mozzarella peyniri
Üzerine:
500 gram yoğurt
5 adet yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ

Hamur için unu derin bir kaba alıp, ortasını havuz gibi açın. Süt, yaş maya, sıvı yağ, toz şeker ve tuz ekleyip yoğurun. Mayalanması için 30 dakika dinlendirin. Hamuru ikiye ayırıp, elimizle kalın şekilde açın. Bir parçasını yağlanmış fırın tepsisine yayın. Üzerine sucuk, sosis, peynir serpiştirin. Açılmış ikinci parça hamuru üzerine kapatın. 10 dakika dinlenmeye bırakın. Ayrı bir yerde yoğurt, yumurta ve sıvı yağı iyice çirpin. Karışımı hamurun üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında, ortalama 40-45 dakika kontrol ederek pişirin. Dilimleyip, ılık olarak servis yapın.

