



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİ BÖREĞİ

MALZEME:

1 bardak süt
3 yumurta
yarım su bardağı sıvıyağ
2 kaşık katıyağ
alabildiği kadar un
tuz.

YAPILIŞI:

İstenen herhangi bir börek içi derin bir kap içerisine yumurta, süt, yarım su bardağı sıvıyağ, tuz konup iyice karıştırılır. Bu karışıma azar azar un ilave edilerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır. Hamur uzun silindir haline getirilip, 20 parçaya bölünür. Ufak bezeler yapıp, üzerine yağ bez örtülerek, 20 dakika dinlendirilir.

Dinlenen bezeler 15-20 cm çapında yuvarlak açılır. 2 kaşık katıyağ azar azar sürülüp, 5 tanesi üst üste konur. En üstü yağlanmaz. Böylece 20 bezeden 4 grup yapılır. Birinci grub tepsi büyüklüğünde açılıp, üzerine konur. Tekrar iç konup, yayılır. En üstü yumurta sarısı sürülüp, ısıtılmış orta hararettteki fırına konup altı ve üstü pembe renkte pişirilir. Biraz soğutulup, karelere kesilip, servis yapılır.



Fotoğraf "semagül" tarafından gönderildi. 17.03.2019