



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİ BÖREĞİ (YAĞLI BÖREK HAMURUNDAN)

Yağlı Börek Hamuru
Herhangi bir börek içi
1 adet çırpılmış yumurta

- 1) Hamuru 2 milim kalınlığında ince acınız. Üzerine böreği yapacağınız 30 santim çapında bir tepsiyi kapatıp 1 adet tepsî büyüklüğünde hamur kesiniz.
- 2) İkinci hamur için tepsiyi tekrar kapatıp bu sefer tepside 3 santim daha geniş bir hamur kesiniz ve geniş hamuru tepsinin içine yerleştiriniz.
- 3) Kenarlarını tepsinin iç kenarına kaplar gibi açarak elinizle bastırınız ve fırına sürerek 7-8 dakika pişirip fırından çıkarınız. (Bu işlem, harcı koyduğunuz zaman altının çiğ kalmaması için yapılmaktadır.)
- 4) Hazırladığınız harcı tepsideki hamurun üzerine serpiniz ve alttaki hamurun kenarlarına yumurta sürünüz.
- 5) İkinci hamuru alttaki hamurun arkasına bir palet veya küt bıçak ucu ile hafifçe sokunuz. Üzerini yumurtalayıp fırına sürünüz.
- 6) 30 dakika pişirerek masada keserek servis yapınız.