



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEPSİ BÖREĞİ

Malzemeler:

Hamuru için:

1 çay bardağı sıvıyağ,

1 su bardağı süt,

1 çay kaşığı tuz,

1 adet yumurta,

1 çay kaşığı kabartma tozu,

aldığı kadar un ve açmak için

1 su bardağı nişasta.

Harcı için malzeme:

2 adet orta boy kuru soğan,

150 gram orta yağlı dana kıyma,

2 adet yeşil sivribiber,

1 demet maydanoz,

1 adet küçük domates,

istediğiniz oranda karabiber

yeterince tuz.

Üzeri için malzeme:

Bir su bardağı sıvıyağ.

Hazırlanışı:

Harcının yapılışı: Uygun büyüklükte bir tencerede küçük küçük doğranmış soğanlar, kıyılmış maydanoz sapları ve doğranmış biber iki kaşık yağ ile orta ateşte kavrulur. Kavrulan karışımın içine 150 gram kıyma ilave edilerek kavurmaya devam edilir. Daha sonra kabukları soyularak rendelenmiş domates eklenir. Suyunu çekene kadar kavurma işlemine devam edilir. Suyunu çeken harç ateşten indirilerek tuz, karabiber ve doğranmış maydanoz yaprakları ile karıştırılır.

Hamurun yapılışı: Uygun büyüklükteki bir tencerede 1 bardak süt, 1 çay bardağı sıvıyağ, 1 yumurta, 1 çay kaşığı tuz ve kabartma tozu karıştırılır. Elenmiş un ilave edilerek orta yumuşaklıkta bir hamur elde edilir ve 22 parçaya ayrılır. Hamur parçaları nişasta ile 10 santim çapında açılıp araları tekrar nişastalanır ve 11 adedi üst üste konarak iki grup yapılır. Hamur grupları 40 santim çapında açılıp birinci parça yağlanmış olduğumuz tepsiye yerleştirilir. Üzerine kıymalı harç konduktan sonra diğer parça kapatılarak hafifçe bastırılır. Arzu edilen şekilde dilimlenir ve üzerine bir su bardağı az kızdırılmış sıvıyağ gezdirilir. Orta sıcaklıktaki bir fırında pembeleşinceye kadar pişirilir.