



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEPSİ BÖREĞİ

2 su bardağı un
150 gram peynir
6.5 çorba kaşığı yapılmış börek yağı
200 gram kıyma
Yeteri kadar tuz.
2 adet yumurta

Hamur hazırlanır. İki parmak kalınlığında açılır ve ikiye bölünür, iki parça ayrı ayrı uçları toplanır, yuvarlak pazı haline getirilir. On beş dakika dinlendikten sonra hamur tahtası yağlanarak merdane ile açılır ve fırına vereceğimiz tepsiye yerleştirilir. Üzerine koyacağımız peynir, pişmiş kıyma, kavrulmuş ıspanak, arzu edileni konur. Diğer hamurlar da açılır, üzerine konur. Tepsinin kenarındaki hamur uçları birbirine yapıştırılır. Üzerine yumurtanın sarısı sürülür, orta ateşli fırında pişirilir.