



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÜÇ KATMANLI TEPİSİ BÖREĞİ

4 adet günlük yufka  
1 su bardađı süt  
1 adet yumurta  
6 çorba kaşığı sıvıyağ  
İçi için:  
25-30 yaprak ıspanak  
Tuz  
2 adet havuç  
2 dilim beyaz peynir

İspanak ince kıyılır, az tuzla ovularak gevşetilir. Haşlanmış havuç rendelenir. Peynir ezilir. Tepsinin tabanı yağlanır. İlk yufka konur, kenarlardan sarkan yufkalar da üzerine bırakılır. Yumurta, süt ve sıvıyağ karışımı üzerine gezdirilir. İspanaklı harç yayılır. İkinci yufka aynı şekilde yerleştirilir, sıvı karışım gezdirilir. Ezilmiş peynir serpilir. Üçüncü yufka da konur, sıvı karışım gezdirilir, havuç bırakılır. Son yufka konur. Kalan sıvı karışım sürülür. Bıçakla kare kare kesilir. 180 derece fırına verilir. 35-40 dakika pişirilir.