



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜSKÜP BÖREĞİ

Yarım kg. haşlamalık koyun eti
6 adet yufka
2 adet yumurta
1 paket tereyağı
1 su bardağı yoğurt
2-3 diş sarımsak
1 çay bardağı un
yarım limonun suyu

Öncelikle et haşlanır, tereyağı eritilir, yufkalar buruşturularak fırın tepsisine yerleştirilir, aralarına tereyağı serpilerek kat kat konur, kare kare kesilerek 200 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir. Diğer taraftan, yumurta, yoğurt, dövülmüş sarımsak un, limon suyu ve 2 su bardağı et suyu bir tencereye aktarılır, kısık ateşte sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir. Pişen yufkaların üzerine 2 su bardağı kadar et suyu gezdirilir. Haşlanan etler böreğin üzerine konur, en üste sos yayılır, tepsi tekrar fırına verilir, hafif kızaran kadar pişirilir.