



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÜSKÜP BÖREĞİ

### Malzemeler

5 adet yufka.

3 çorba kaşığı Süttaş sarımsaklı yoğurt.

250 gr Süttaş tereyağı.

2 adet yumurta.

3 çorba kaşığı un.

1 tatlı kaşığı limon suyu.

½ kg kuşbaşı et.

Kırmızıbiber.

### Hazırlanışı

Ön hazırlık olarak eti haşlayın ve ısıtılmış düdüklü tencereye aktarın. Etin üzerini üç parmak aşacak kadar kaynar su ilave edin. Tuzunu ekleyip haşlayın. Yufkaları yağlanmış fırın tepsisine buruşturarak serin. Her yufkanın arasına eritilmiş Süttaş tereyağı sürün. Son katına da Süttaş tereyağı sürüp, yufkaları kare dilimler halinde kesin. Isıtılmış 230 dereceli fırında pişirin.

### Sos için:

Üç çorba kaşığı Süttaş sarımsaklı yoğurda üç çorba kaşığı un ve iki yumurtayı ekleyin. Limon suyunu da ilave edip mikserle karıştırın. Bir buçuk-iki su bardağı suyu ekleyip karıştırın. Kısık ateşte üzeri göz göz olana dek karıştırın. Muhallebi kıvamına geldiğinde sosu ateşten alın. Altı ve üstü pişen yufkaları fırından alın. Etlerin haşlandığı suyu soğutarak yufkaların üzerine gezdirin. Etleri böreğin üzerine yayın. Sosu üzerine gezdirin. Süttaş tereyağını eritip kırmızıbiber ekleyin. Tepsiyi tekrar fırına sürün. 5-10 dakika daha pişirip sıcak sıcak ikram edin.