



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜSKÜP BÖREĞİ

MALZEMELER

5 yufka
250 gram tereyağı
2 yumurta
3 çorba kasığı sarmisaklı yoğurt
3 çorba kasığı un
1 tatlı kasığı limon suyu
1/2 kg kusbasi et
Tuz, toz kırmızıbiber

YAPILIŞI

Ön hazırlık olarak eti haslayın ve ısıtılmış basınçlı tencereye aktarın. Etin üzerini 3 parmak asacak kadar kaynar su, tuz ekleyip, haslayalın. Yufkaları yağlanmış fırın tepsisine buruşturarak serin. Her yufkanın arasına eritilmiş tereyağı sürün. Son katına da tereyağı sürüp, yufkaları kare dilimler halinde kesin ve ısıtılmış 230 dereceli fırında pisirin.

Sos için:

3 çorba kasığı sarmisaklı yogurda 3 çorba kasığı un ve 2 yumurtayı ekleyin. Limon suyunu da ilave edip, mikserle karıştırın. 1.5-2 su bardağı suyu ekleyip, karistirmaya devam edin. Kisik ateste üzeri göz göz olana dek karıştırın. Muhallebi kıvamına geldiğinde sosu atesten alıp, altı ve üstü pisen yufkaları fırından alın. Etlerin haslandığı suyu sogutarak yufkaların üzerine gezdirin. Etleri böreğin üzerine yayıp üstlerine sosu gezdirin. Ayrı bir kaptaki tereyağını eritip, kırmızı biber ekleyin ve etli yufkanın üzerine dökün. Tepsiyi tekrar fırına sürün ve 5-10 dakika daha pisirip, sıcak olarak servis yapın.