

Kiymali Tepsi Boregi

Malzemeler

6 adet yufka

Arasi icin:

1 su bardagi sut

2 yumurta

125 gr. tereyag

Ic Harci icin:

400 gr. kiyma

3 adet orta boy kurusogan

Tuz, Karabiber

Yapilisi

Ilk olarak ic harc icin soganlar yemeklik dograyalim tuz ilave edelim sonra kavuralim. Kiymalar ekleyelim tuzu ve karabiberi ekleyelim iyice kavuralim. Yufkalarin arasina surmek icin eritilmis sogutulmus tereyagini icine 2 yumurta kiralim ve sut ilave edelim iyice cirpalim. Yaglanmis tepsinin icine iki yufka serelim kenarlari tepsiden sallandiralim, yufkalarin uzerine yagli karisimdan surelim kiymali icten bir miktar koyalik. En son 1 yufka kalana kadar ayni islem tekrarlayalik. Son yufkada buzusturulerek tepsinin uzerine koyalik ve kenarlardan sallanmis yufkalar uzerine kapatalim. Kalan yagli karisim uzerine surulduktan sonra 200 dereceye onceden isitilmis firinda iyice pisirelim. Afiyet olsun:)