

Kiymali Tepsi Boregi

Malzemeler

4 adet yufka
250 gram kiyma
2 adet kuru soğan
1 yemek kasigi margarin
3 yemek kasigi kus uzumu
1 yemek kasigi coreotu
1 cay kasigi karabiber
Tuz
Sos Malzemesi
1 cay bardagi siviyağ
1 cay bardagi sut
1 cay bardagi yogurt
2 adet yumurta

Yapilisi

Oncelikle kus uzumlerini ayiklayip ilik suda bekletelim.
Kiyma ve margarin tencereye koyelim.
Kiyma suyunu birakip, cekince tavla zari formunda dogradiginiz soğanlari, karabiber ve tuzu ilave edip, kavuralim.
Suyunu suzdugunuz kus uzumlerini de ilave edip atesten alalim.
Tepsiyi yaglayip 1 adet yufkayi serelim.
Yufkayi tepsinin kenarindan sarkitalim.
Hazirladiginiz sostan surun, ikinci yufkayi uzerine yaydiktan sonra ustune kiymayi koyelim.
Ucuncu yufkayi da uzerine yayip yine ayni sostan surelim.
Dorduncu yufkayi da koyduktan sonra butun sosu uzerine gezdirelim.
Kenardan sarkan yufkalari ice dogru katlayalim.
Coreotuyla susleyip 2 saat bekletelim.
175 derecelik firindaustu kizarana kadar pisirelim ve boregimiz hazır
ellerimize saglik