|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  |  | | **TEPSİ BÖREĞİ (hazır yufkadan)** | | | **KIYMALI veya PEYNİRLİ** | | |  | | | Malzemeler ; 4-6 kişi için | Malzemeler 22-24 cm yarıçapındaki bir tepsiye göre verilmiştir.  Önce ¾ bardak süte, iyice çırpılmış 2 adet yumurtayı ve 125 gr sıvı ya da katı yağı katınız. İyice karıştırınız.  Sonra tepsiyi katı ya da sıvı yağ ile iyice yağlayınız ve 1 adet yufkayı bütün olarak ve ortalayarak seriniz. Üstüne hazırlamış olduğunuz sütlü karışımından yufkayı ıslatacak şekilde dolaştırarak 1-2 kaşık dökünüz.  Yufkaları tepsi çapı büyüklüğünde parçalara ayırarak, sayıca yarısını 1 kat yufka üstüne sütlü karışım şeklinde tepsiye seriniz.  Ortaya isteğe bağlı olarak [peynirli](file:///C:\Users\User\AppData\Local\Temp\Rar$EXa0.753\Tüm%20Yemek%20Tarifleri\Borekler\peynirliborekici.htm) ya da [kıymalı](file:///C:\Users\User\AppData\Local\Temp\Rar$EXa0.753\Tüm%20Yemek%20Tarifleri\Borekler\kiymaliborekici.htm) içi seriniz. Geri kalan yufkaları da aynı şekilde 1 kat yufka üstüne sütlü karışım şeklinde tamamen seriniz. İlk serdiğiniz yufkanın taşan kenarlarını çekerek böreğin üstüne kapatınız.  Böreğin en üstüne kalan sütlü karışımı gezdiriniz. Orta hararetteki fırında 50-60 dakika kadar pişiriniz. | | 3 adet Yufka | | 200 gr Süt (¾ su bardağı) | | 125 gr sıvı ya da katı yağ | | 2 adet Yumurta | | [PEYNİRLİ İÇİN HAZIRLANIŞI için TIKLAYINIZ](file:///C:\Users\User\AppData\Local\Temp\Rar$EXa0.753\Tüm%20Yemek%20Tarifleri\Borekler\peynirlicorek.htm) | | [KIYMALI İÇİN HAZIRLANIŞI için TIKLAYINIZ](file:///C:\Users\User\AppData\Local\Temp\Rar$EXa0.753\Tüm%20Yemek%20Tarifleri\Borekler\kiymaliborekici.htm) | | Tepsinin üstüne büyük bir tabak kapatarak, tepsiyi ters çevirin ve servis yapınız. | | | Afiyet olsun...... | | |