|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| **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%3A%5CUsers%5CUser%5CAppData%5CLocal%5CTemp%5CRar%24EXa0.753%5CT%C3%BCm%20Yemek%20Tarifleri%5CBorekler%5Cpeynirliborekici.htm) ya da [kıymalı](file:///C%3A%5CUsers%5CUser%5CAppData%5CLocal%5CTemp%5CRar%24EXa0.753%5CT%C3%BCm%20Yemek%20Tarifleri%5CBorekler%5Ckiymaliborekici.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%3A%5CUsers%5CUser%5CAppData%5CLocal%5CTemp%5CRar%24EXa0.753%5CT%C3%BCm%20Yemek%20Tarifleri%5CBorekler%5Cpeynirlicorek.htm)  |
| [KIYMALI İÇİN HAZIRLANIŞI için TIKLAYINIZ](file:///C%3A%5CUsers%5CUser%5CAppData%5CLocal%5CTemp%5CRar%24EXa0.753%5CT%C3%BCm%20Yemek%20Tarifleri%5CBorekler%5Ckiymaliborekici.htm) |
| Tepsinin üstüne büyük bir tabak kapatarak, tepsiyi ters çevirin ve servis yapınız.  |
| Afiyet olsun...... |

 |