



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## TEPSİ BÖREĞİ



1 Kg hazır yufka (6 adet)  
250 gr. beyaz peynir  
yarım demet maydanoz  
Yarım litre süt  
6 Çorba kaşığı sıvıyağ  
1 Adet yumurta

- # Fırın tepsisi yağlanır, yufkaların ilk yarısı (3 adedi) tepsinin şekline göre aralarına yağ ve süt konarak tepsiye döşenir.
- # 3. katın üzerine rendelenmiş peynir ve ince kıyılmış maydanoz serpilir.
- # Yufkaların kalan diğer yarısı aynı şekilde süt ve yağ konarak tepsinin şekline göre döşenir.
- # Kalan sütlü yağlı karışıma kırılmış 1 adet yumurta eklenir, çırpılır. En üste sürülür. Arzuya uygun olarak kesilir.
- # 180 derece fırın ısısında 40 dakika pişirilir.

**Not:** Bu börek aynı tarz yapıp, başka içler de kullanılabilir.