



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

## ÜSKÜP BÖREĞİ



6 adet hazır yufka  
200 gr. tereyağı  
Yarım kg. kuşbaşı et  
Üzeri İçin;  
2 su bardağı et suyu  
1 su bardağı yoğurt  
4 diş sarımsak  
3 çorba kaşığı un  
1 adet yumurta  
Yarım tatlı kaşığı tuz  
Islatmak İçin;  
2 su bardağı et suyu

- # İlk işlem olarak tereyağı yakmadan eritilir, tepsi yağlanır, yufkaların aralarına eritilmiş tereyağı gezdirilerek yufkalar tepsiye yerleştirilir.
- # Tepside bulunan yufka kare şeklinde kesilir, önceden ısıtılmış 200 derece fırında pembe renkte pişirilir.
- # Bu arada kuşbaşı et 5 su bardağı suda yumuşayana kadar haşlanır.
- # Küçük bir tencereye 2 su bardağı et suyu yarım tatlı kaşığı tuzla dövülmüş sarımsak, 1 adet yumurta, 1 su bardağı yoğurt ve 3 çorba kaşığı un konur, ocağa yerleştirmeden önce iyice karıştırılır.
- # Daha sonra orta ateşli ocakta sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir.
- # Fırından çıkan pişmiş yufkaya soğutulduktan sonra 2 su bardağı et suyu gezdirilir, üzerine haşlanmış etler yerleştirilir. En üste de hazırlanan yoğurtlu karışım dökülür.
- # Üsküp böreği önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir, pembe renk alana kadar pişirilir.
- # Sıcak yada ılık olarak servise sunulur.

**Not:** Bu börek ikram olarak sunulabileceği gibi, ana yemeklerde de tüketilebilir.