



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Müttevazı 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.