



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ALT ÜST BÖREĞİ (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

20-30 yufka açılır. Üç yumurta kırılır. Bir bardak yoğurt, biraz sıvı yağla hamur yoğrulur. Yoğrulma çok katı olmayacak şekilde ve kulak memesi yumuşaklığında olur. Hamur bişi büyüklüğünde (orta boy bir tabak büyüklüğü) açılır. Yağ eritilir. Açılan hamurlara sürülür. Üstüne bir hamur daha konur. Yine yağ sürülür. Bir hamur daha konulur. Böylece araları yağlanmış 10 kat hamur hazırlanır. Ayrı bir yerde peynirli maydanozlu veya kıymalı içi hazırlanır. Hamur dondurulur. Donduktan sonra tepsi büyüklüğünde açılır. Tepsi yağlanır. Tepsi büyüklüğündeki hamur konulur. Arasına peynirli maydanozlu içi konulur. İçin üzerine diğer hamur açılarak konulur. Üzeri yağlanır. Kesilip fırında pişirilir.

