



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALT ÜST BÖREĞİ (SİVAS)

Sivas Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Bir adı da Köylü Böreği'dir. Ters çevrilerek, diğer yüzünün de kızartılarak hazırlandığından bu adı almıştır. Su ile yapılır. İsteyen birazda süt katabilir. Tuza da atılıp yumuşakça yoğrulan hamurdan dört yumak alınır. Her yumak ince açılıp üzeri yağlanır. Sac katmeri yapar gibi, bohça şeklinde veya yufkayı kendi üstüne dökerek döndürülür. Fırın katmeri yapar gibi, yağlı bir yumak oluşturulur. Yumakların hepsi bu şekilde yağlandıktan sonra, ikişer ikişer üst üste konulur ve ayrı ayrı açılıp tepsiye yayılır. Arasına ufalanmış peynir ve maydanozda koyulup pişirilir. Günümüzde fırınlarda pişirildiği için alt üst etmeye gerek yoktur. Eskiden kızartılış şekliyle adlanan bu börek, köylerde de yapılır. Hatta Yıldızeli'nin Kargın Köyü, bu böreği ile ün kazanmıştır. Böreğin arasına çökelek koyulduğu da olur. Haşlanmış patates veya kıyma ile yapanlarda vardır.