



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTAKYA BÖREĞİ (HATAY)

<https://www.mpd.org.tr>

Mayalı olur.hamur çok olursa fincan kadar maya koyun.İçine tuz atılır.Cıvıkça yoğurulur ondan sonra üstü örtülür.Yaz ise soğuk yere , kış ise sıcak yere konur.Dört beş saat sonra kabaran hamurdan kaşıkla alarak tahtaya konur.Bir kaşık dolusu bir pazı alınır.Hamur tükeninceye kadar pazılar tahtaya dizilir , sonra üç parmakla az az basılır. Kızgın yağa pişirmeğe atılır, kızgın yağda kabırır.

© lezzetler.com tarif no:99572 • adı:ANTAKYA BÖREĞİ (Hatay) • gönderen:Havva Atar • indirme tarihi:19.04.2024 - 02:41