



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EL BÖREĞİ (UZUNDERE ERZURUM)

Doğu Anadolu Turizm Geliştirme Projesi

2 Yemek kaşığı tereyağı
2 yumurta
3,5 su bardağı un
1 çay bardağı ılık su
Yarım paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
Kızartma yağı

Un ve yağ avuç içinde ovalanarak iyice ufalanır. Ufalanmış un-yağ karışımına yumurta, su, kabartma tozu ve tuz kullanılarak hamur yapılır. Yapılan hamur, iki veya üç parçaya bölünerek yuvarlanır. Her yumak merdane ile yarım santimetre kalınlığında açılır. Üç parmak genişliğinde şeritlere bölünür. Her şerit verevine dilimlere kesilerek iri baklava dilimi şekli verilir. Dilimler kızdırılmış yağda kızartılır. Servis tabağına alınır.

