



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSKEFE BÖREĞİ (AMASYA)

Amasya Valiliği

1 yumurta

1 su bardağı süt

Tuz

Alabildiği kadar un

Aralarını yağlamak için 1 su bardağı

eritilmiş tereyağı

Üzerine sürmek için 1 yumurta

Malzemeler karıştırılarak kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğrulur. Cevizden biraz büyük bezeler yapılır. Açılabildiği kadar büyütülür. Saç üzerinde kurutulur. (Çok kızarmayacak) kullanılacağı zaman hafif ıslatılarak tavllanır. Tepsiye araları hafif yağlanarak üst üste yerleştirilir. Ortaya arzu edilen iç konulur. (Kıymalı, çökelekli, patatesli, peynirli, ıspanaklı) kalan işkefeler üzerine döşenir en üste de yağla karıştırılmış bir yumurta sürülür, kızartılır. Kızardıktan sonra kesilerek servis yapılır.

Not: Buna Yoka Böreği de denir.

