



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARTALA BÖREĞİ (ÇANAKKALE)

Çanakkale Valiliği

(açılmış kuru yufka)

Ekşimik

yoğurt

yumurta

tuz

yağ.

Tepsinin altı yağlanır. Açılmış yufkalarımız su ile ıslatılıp bir kat alta döşenir. Arasına ekşimik yayılır dört kat olarak hazırlanır. En üstteki hamura çırpılmış yoğurt, yumurta çok az bir miktarda yağ karıştırılıp sürülür. 20 dakika fırında pişirilir. Servise hazır edilir.