



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KATIK BÖREĞİ (SAMSUN)

1 kg yarma buğday (dövme çorbalık buğday)
2 kg süzme yoğurt (katık)
2 demet dereotu
1 demet maydanoz
1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı un
2 yumurta
1 paket kabartma tozu
Yeteri kadar tuz

Yarma buğdayı bir gece önceden iyice yıkadıktan sonra üzerini geçecek kadar su ile ıslatılır. Buğday yumuşayınca katık (süzme yoğurt) eklenir iyice karıştırılır. Sırasıyla sıvıyağ, tuz, un, kabartma tozu, yumurtalar eklenir iyice karıştırılır. En son dereotu ve maydanozu da ince kıyıldıktan sonra eklenir. Yarım saat mayalanmaya bırakılır. Margarin ya da tereyağı ile yağlanmış fırın tepsisine dökülür. Kalınlığı 1,5-2 cm'yi geçmemelidir. 200 derecede önceden ısıtılmış fırında üzeri iyice kızarana kadar pişirilir. Yanında salatalık, domates, ayran ve peynirle servis edilir.