



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZILBIT BÖREĞİ (SİNOP)

Sinop Kız Teknik ve Meslek Lisesi

2 baş soğan
½ su bardağı sıvıyağ
1 kg zılbit
½ kg un
2 yumurta
Tuz

Un, tuz ve su ile hamur hazırlanıp dinlendirmeye bırakılır. Doğranmış soğanlar yağda hafif pembeleştirilir. İçine temizlenmiş, haşlanmış ve doğranmış zılbit ilave edilir. 2 yumurta kırılıp karıştırılır. Biraz kavrulur. Hazırlanan hamurdan 6 yufka hazırlanır. Dinlendirilir. Yufkalar tek tek açılır. Sacda ilk yufka serilir. Alt üst pişirilir. Dört tanesi bu şekilde pişirilerek hazırlanır. Bir tane çiğ yufka sacın üstüne serilir. Serilen yufkanın üzerine pişmiş iki yufka konur, zılbitli iç yayılır, pişmiş iki yufka tekrar serilir. Zılbitli iç ikinci defa yayılarak üzeri çiğ yufkayla kapatılır çiğ yufkaların diğer pişmiş yufkalardan biraz daha büyük olmasına dikkat edilir. Sacda alt üst edilerek pişirilir üzerine sıvı yağ sürülüp sıcak olarak servis yapılır.

