



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ALT ÜST BÖREĞİ (ÇORUM)

<https://www.sabah.com.tr>

6 su bardağı un  
1 tatlı kaşığı tuz  
Aldığı kadar su  
İç için:  
300 gram kıyma  
2 adet soğan  
1 kg ıspanak  
2-3 yemek kaşığı ayçiçeği yağı  
Tuz  
Karabiber  
Pul biber  
Yufkaların arası için:  
50 gram tereyağı  
1 çay bardağı ayçiçeği yağı

Hamuru için un ve tuzu yoğurma kabına alın. Kulak memesi kıvamına gelene kadar su ekleyip yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtün ve 30 dakika bekletin. Diğer taraftan iç malzeme için kıyılmış soğanı kıyma ile birlikte ayçiçeği yağında kavurun. Tuz, karabiber ve pul biber ekleyin. Ocaktan alın ve kıyılmış ıspanak katıp karıştırın. Dinlenen hamuru 9 bezeye ayırın ve her birini oklava yardımıyla yarım cm kalınlığında açın. 350 gram tereyağını eritip ayçiçeği yağı ile karıştırın. Bu karışımdan alıp tepsiyi yağlayın. Açtığınız yufkalardan birini tepsiye serip, kıymalı ıspanaklı harçtan bir miktar yayın. Üzerine bir adet yufka koyun. Tereyağlı karışımdan sürüp, tepsiyi ocağa oturtun ve arada bir kendi etrafında döndürerek pişirin. Altı kızarana aynı büyüklükte ikinci bir tepsi yardımıyla böreği ters çevirin. Tekrar iç harç ve yufka koyun. Yufkayı yağlayıp ters çevirin. Altı kızarana dek pişirin. Yeniden çevirip tekrar iç harç ve yufka koyun. Yufkayı yağlayıp bir kez daha çevirin ve pişirin. Aynı işleme yufkalar bitene dek devam edin. Her yufkayı serdikten sonra üzerine eritilmiş yağdan sürmeyi unutmayın. Son yufkayı serince tekrar ters çevirip ocakta altı kızarana kadar pişirin. Dilimleyerek sıcak olarak servis yapın.

