



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALTÜST BÖREĞİ (SİNOP)

Sinop Üniversitesi

2 çorba kasesi un

Su

Tuz

Tereyağı

Peynirli iç için:

2 dilim beyaz peynir

Kıyılmış maydanoz

Kıymalı iç için:

2 parça kavrulmuş kıyma

1 tane kıyılmış kuru soğan

Karabiber

Ispanaklı iç için:

Ispanak yaprağı

3 yumurta

1 parça kavrulmuş kıyma

1 tane kıyılmış kuru soğan

1 çorba kaşığı tereyağı

Un bir kaba konur, tuz ve su ilavesi ile hamurun açılabilceği yoğunlukta hazırlanır. Yoğurulmuş hamur on eşit parçaya bölünür, her bir parça pasta tabağı büyüklüğünde açılır. Ayırılmış 5 parça hamurun araları, eritmeden yumuşatılmış tereyağı ile yağlayarak üst üste konur, en üstteki hamur yağlanmaz, hepsi birlikte börek yapılacak tepsiye göre açılır, içi yağlanmış tepsiye açılmış hamur serilir, üzerine yukarıda tarif edilen iç malzemelerinden hangisini arzu ederseniz onu koyduktan sonra, yine arzuya göre yağ ilave edip, kalan 5 parça hamuru da aynı şekilde açarak onu da malzememizin üzerine seriniz. En üstüne de bir yumurtayı güzelce çırpıp, bir yemek kaşığı süt veya yoğurt, bir kaşık sıvı yağ ilave ederek, hepsini karıştırıp sürünüz. Önceden kızdırılmış fırında böreğinizi kızartınız. Yanında ayran ile afiyetle yiyebilirsiniz.

Not: Ispanaklı altüst böreğinin iç malzemesi bir kaptan daha önce pişirilerek hazırlanır.