



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVCI BÖREĞİ (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yarım kg. süt
750 Gr Kıyma
3 Adet Yumurta
Aldığı kadar Un
1 adet Kuru soğan
1 Yemek Kaşığı sıvı yağ
1 Çay Kaşığı Karbonat
Yaş maya

Malzemelerin hepsi karıştırılır, boza kıvamında bir hamur elde edilir, yağsız tavada küçük küçük pişirilir. Sonra içine bol soğanla kavrulmuş kıyma, karabiber ve maydanoz koyup iki ucunu katlayıp sigara böreği gibi sarıp tekrar sıvı hamuruna batırıp galeta ununa bulayıp kızgın ve yağda kızartılıp servise hazırlanır.

