



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALKAN KATLAMA BÖREĞİ (DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg buğday unu  
1 kg peynir  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 paket kabartma tozu  
1 çay kaşığı tuz  
Yeteri miktar su

İlk olarak yoğurma kabına alınan unun içine tuz ve kabartma tozu ilave edilerek yeter miktarda su ile kulak memesinden biraz daha katı bir hamur elde edilene kadar yoğrulur ve 15 dakika dinlenmeye bırakılır. Hazırlanan hamur bezeler halinde birkaç parçaya ayrılır. Bezeler sofrta üzerinde 10 cm çapında daire şeklinde açılır. Üzerine sıvı yağ gezdirilir ve içine ufalanmış peynir konur. Üzeri kapatılarak tavada kızartılır.

