



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI BÖREK (GÜMÜŞHANE)

<https://karadeniz.gov.tr>

Kuru yufka
Su
Ceviz içi
Toz şeker
Bal
Tereyağı

Bir tarafa temiz bir sofraya bezi serilir. Yufkaların üzerine el ile su serpilerek iyice ıslatılır ve sofraya bezinin üzerine yayılır. Yufkaların çok dağılıp, parçalanmamasına dikkat edilir. Bir tepsinin dibi yağlanır. Sonra da her bir yufka bu tepsiye üst üste serilirken aralarına kaşıkla eritilmiş tereyağı gezdirilir. 3 yufka da üst üste konulduktan sonra tam ortasına gelindiğinde toz şeker ve ceviz serpiştirilir. Kalan yufkalar da tek tek serilip, üzerine yine erimiş yağdan gezdirilir. En üstteki yufkanın da üzeri yağladıktan sonra fırında en fazla 25-30 dakika kadar pişirilir. Ocak üzerinde çevire çevire kızartılır. Bir tarafı piştikten sonra başka bir sınıye veya tepsiye kızaran taraf çevrilip, bu arada tepsiye fındık kadar yağ konulur ve öbür tarafı da kızartılır.