



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BÖREK (ERZİNCAN)

Erzincan Valiliği

Bir kepçe yoğurt, 4 adet yumurta, yarım kepçeden az su hazırlanır. Bu malzeme un ile karıştırılır. Hamur kabarana kadar yoğrulmaya devam edilir. Yumurtadan küçük topaklara ayrılır. Yarım saat dinlendikten sonra, sofrta tahtası üzerinde oklava ile çok ince açılır. Pişirilecek tepsi önceden yağlanır. Bu yağın üzerine açılan yufkalarda bir tane tam olarak konur. Diğer yufkalar kaynayan suda haşlanır. Ancak haşlanan yufkalar önceden ikiye bölünür. Haşlanan bu yarım yufkalar kevgirle alınır. Suyu süzildükten sonra tepsiye konur. Yiyecek kişi sayısına göre yufkalar 8 -10 -12 adet olur. Yufkalar tam yarı olunca arasına peynir, maydanoz ve tekrar yağ konur. Bunun üzerine haşlanmamış tam yufka konur. Yufkaların diğer yarıları da haşlanıp tepsiye dizildikten sonra yağlanarak pişirilir.