



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

BÖREKLER ÇEŞİTLERİ

Börekler temel olarak 3'e ayrılır:

Yufka börekleri: Su böreği ile taze yufkalı tepsi börekleri ve benzerleridir. Su böreğinin benzeri yalnız İtalya'da vardır. Bu börekler, böreklerin en güzelidir.

Serpme hamur börekleri: Sarayların su böreğinden meşhur, börek çeşitleridir. Bunlardan serpme muska, serpme midye böreklerinin yapımcıları kaybolmuş ve bu börekler unutulmuştur. Serpme hamuru bugün yalnız börekçilerde kol veya burma börekleri yapımında kullanılmaktadır. Yalnız, hamurları biraz kalın yapılmaktadır ve tereyağsızdır.

Yağlı hamur börekleri: Talaş kebabı, bohça böreği, mekik böreği, salon böreği ve benzerleridir. Bu börekler, daha çok lokantalarda ve kafeteryalarda satılır. Dünyada benzerleri çoktur.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 30.05.2024