



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇULLU BÖREK (KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

Hamuru için:

1 kg. Un

Alabildiği Kadar Su

1 Tatlı Kaşığı Tuz

200 gr. Yoğurt

1 Çay Bardağı Sıvı yağ

1 Adet Yumurta

Üzeri için:

0,2 Litre Süt

250 gr. Tereyağı

2 Adet Yumurta

Karışımı için:

2 Adet Yumurta

50 gr. (2 Yemek Kaşığı) Tereyağı

1/2 Çay Bardağı Süt

Hamur malzemeleri bir teknede karıştırılır.

Kulak memesi kıvamında hamur elde edilir ve yumurta büyüklüğünde pözülelere bölünür.

Yaslağaça orta kararda (45 cm çapında) açılır.

Odun ateşinde kızgın saçta çift taraflı olarak 12'er dakika pişirilir.

Diğer yufkalar da o şekilde pişirilir, üst üste 10 adet olunca bir deste şeklinde yana konur.

Onlu deste halindeki yufkalar tek tek ayrılarak 45 cm çapındaki dibi yağlanmış tepsiye döşenir.

İlk yufkadan sonra yağ, yumurta ve süt bir kapta köpürene dek çırpılır.

Sonra ilk yufkaların üzerine bolca serpilir.

Beş kat olunca arasına sermeden yapılan malzeme konulur.

Karışımın yapılışı:

İki adet yufka kibrit kutusu boyutunda tiftilerek küçültülür.

Ayrı bir tavada tereyağı eritilir, üzerine 1/2 çay bardağı süt eklenir.

Tiftilen yufkalar atılır, iki çevrilir.

Çırpılmış yumurta katılarak pişirilir.

185 derece sıcaklıktaki fırında 45 dakika kadar pişirilir.

Fırından çıkarılan yemek ters çevrilerek 10x10 cm biçiminde kesilerek sıcak servis edilir.

Not: Düğünlerde keşkek, küçük sarma, şapla bitkisi (sarma) gibi yiyeceklerle beraber sunulurdu.

