



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇULLU BÖREK (KASTAMONU)

<https://esenler.bel.tr/>

- 1 adet bayat ekmek
- 2 adet yufka
- 2 adet yumurta
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay bardağı dövülmüş ceviz
- 1 çay bardağı lor peynir
- 1 çay kaşığı karabiber, zerdeçal
- 1 tatlı kaşığı tuz

Bayat ekmekleri küp küp kesin. Fırın tepsisine koyarak rengi dönene kadar kızartın. Tepsiyi yağlayın, bir yufkayı yayarak içine fırında kızarttığınız ekmekleri, lor peynirini, cevizi koyun. Bir yumurtanın sarısını ayırın. Yumurta akını ve tüm yumurtayı, kasede sıvı yağ ile çırpıp baharatları ilave edin. Tepsinin içine dökün. Diğer yufkayı tepsinin üzerine serin. Tavaya tereyağını aktarıp eritin. Böreği tavaya koyarak önlü arkalı pişirin. Servis yapın.

