



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DARHUNLU BÖREK (BAYBURT)

<https://karadeniz.gov.tr>

Yumurta
Tereyağı
Kıyma
Darhun
Karabiber

Yumurtaları kırılır, üzerine tuz eklenir ve bir çay bardağı su koyarak iyice yoğurulur. On dakika dinlenmeye bırakılır. Dinlenen hamurdan iki adet bezeler yapılır ve oklava yardımı ile bezeler açılır. Derin bir tencereye bir litre su koyulur ve kaynamaya bırakılır. Diğer taraftan bir tavada kıyma kavrulur üzerine tuz, karabiber ve darhun ilave edilir. Kaynayan suyun içine de bir yemek kaşığı tuz katılır. Derin bir kaba da soğuk su konulur. Açılan hamurlardan bir tanesi alınır ve kaynayan suyun içine atılır. Hamur suyun üzerine çıkınca bir kevgir ile sıcak sudan alınıp soğuk suya atılır. Süzdürölerek sudan alınır ve yağlanmış tepsiye yerleştirilir. Aynı şekilde diğer hamurlarda yapılır. İkinci hamur alındıktan sonra tereyağı gezdirilir. Altıncı yufkadan sonra hazırlanan kıymalı harç konulur. Diğer altı bezeye de aynı işlem yapılır. Fırında üzeri kızarıncaya kadar kızartılır, sonra ters çevirerek diğer tarafını da kızartılır. Kare olarak kestikten sonra servis yapılır.