



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DERSİM BÖREĞİ (TUNCELİ)

Hamuru için:

7 su bardağı un

1 su bardağı süzme yoğurt

1 su bardağı süt

Yarım su bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı şeker

İç harcı için:

150 gr tereyağı

Yarım çay bardağı sıvı yağ

5 tepeleme yemek kaşığı un

1 su bardağı iri dövülmüş ceviz

2 su bardağı çekilmiş kuru dut

Tereyağını tavaya alın ve eriyince unu ekleyip karıştırarak kavurun.

En son cevizleri ve dutu da ekledikten sonra ocağın altını kapatıp hamuru hazırlamaya başlayın.

Hamuru için; malzemelerin hepsini karıştırıp iyice yoğurun.

Sonra hamuru iki parçaya bölün ve bir parçasını yuvarlak bir borcam ebatlarında açın.

Üzerine un serpin ve bir tarafı diğer tarafın üzerine yarım daire şeklinde kapatın.

Üzerine tekrar un serpin ve bir kat daha aynı işlemi yaparak dairenin 1/4'ü şeklini almasını sağlayın.

Bu şekli önceden yağladığınız tepsie yerleştirip açın.

Hamurun üzerine kavrulmuş unu ekleyerek yayın.

Diğer hamuru da aynı işlemlerden geçirdikten sonra açarak unlu karışımın üzerine yayarak serin.

Kömbenin üzerine yumurta sarısı sürüp 180 derecelik fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

