



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖNDERME (KIRŞEHİR)

Yöremın Yemeđi Annemin Emeđi Projesi

Böređi İçin:

1 Adet Yufka

2 Adet Yumurta

1 Çay Kaşığı Pul Biber

1 Tatlı Kaşığı çörekotu

1 Tatlı Kaşığı Susam

Peynirli Harç İçin:

1 Su Bardağı Rendelenmiş Kaşar Peyniri

1/4 Demet Maydanoz (Doğranmış)

Rendelenmiş kaşar peyniri doğranmış maydanoz ile harmanlayın. Yufkayı tezgaha serin. Tam ortasına bir adet yumurtayı kırın ve pul biberle tatlandırarak fırça veya çatal yardımıyla orta kısma dağıtın. Yufkayı üstten ve alttan ortaya doğru katlayın. Bu şekildeyken yine tam ortasına peynirli-maydanozlu harcı yayın ve yanlarda kalan yufkaları tekrardan ortaya doğru katlayın.

Hazırladığınız yufkayı yağlanmış ve ısınmış geniş bir tavaya yerleştirin.

Yufkanın üstte kalan kısmına kalan bir adet yumurtayı kırın ve tüm yüzeye yayın.

Çörekotu ve susam serpiştirin ve 3-4 dakika pişirdikten sonra yumurta kırdığınız kısmı da ters çevirip pişirin.

Pişen ürünü dilimleyip sıcak olarak servis edin.

