



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ETLİ SU BÖREĞİ (KIBRISÇIK BOLU)

Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Bolu Halk Kültürünü Araştırma ve Uygulama Merkezi

Un, yumurta, su ve tuz ile açılan yufkalar önce haşlanır.
Daha sonra bir tepsiye kat kat haşlanmış yufka ve ortasına da kuyruk yağından yapılan iç konur.
Hazırlanan yufkalar taş fırınlarda pişirilmektedir.

© lezzetler.com tarif no:139841 • adı:Etlı Su Böreği (Kıbrısçık Bolu) • gönderen:teşrifat • indirme tarihi:05.04.2025 - 03:33