EVİRLİ BÖREĞİ (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Un 1 kilogram
Tuz ½ t atlı kaşığı
Ilık su 2 su bar dağı
İç malzemesi;
Ceviz içi 2 yemek kaşığı
İrmik 4 yemek kaşığı
Sıvı yağ ½ çay bardağı
Şerbet için;
Su 5 su bardağı
Şeker 5 su bardağı

Yoğrulan hamurlar 7 ayrı beze şeklinde hazırlanır.
Her beze, mısır unu yardımı ile tepsi büyüklüğünde açılır.
Açılan yufkanın üzerine yağ, ceviz içi ve irmik koyulur.
Her katına iç malzeme eklenir. Üst üste koyulan yufkalar büzülerek tepsiy e alınır.
Üzerine sıvı yağ sürüler ek pişirilir.
Şerbet hazırlandıkt an sonra ılık olarak pişmiş böreğin üzerine dökülür ve dilimlenerek servis edilir.

Not: "Evirli" düğünden beş-on gün sonra oğlan evinin kız evine, kız evinin de oğlan evine verdiği ziyafetin adıdır. Evirli böreği; gelin ve damat, kız evine geldiği zaman gelinin ailesi tarafından hazırlanır. Tatlı bir börek olduğu için yemekten önce damadın kesmesi istenir. Böreği kesmek için gelen damat, "Börek kesilmiyor." (dilimlenmiyor) diyerek evin büyüklerine mesaj verir. Gelin evinin büyükleri de hediye olarak damada büyükbaş veya küçükbaş hayvan, meyve ağacı, tarla gibi hediyeler verir.

© lezzetler.com tarif no:138937 • adı:Evirli Böreği (Kocaeli) • gönderen:solmaz türk • indirme tarihi:25.05.2024 - 14:39