



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FINDIKLI BALLI KURU YUFKA BÖREĞİ (ORDU)

Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

8 adet kuru yufka  
1 çay bardağı kavrulmuş çekilmiş fındık  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
Şerbeti:  
1,5 su bardağı şeker  
1 su bardağı su  
1 çorba kaşığı limon suyu

Teflon tavada yağ hafifçe kızdırılır, 4 adet kuru yufka tek tek ıslatılarak yağlanmış tavaya üst üste dizilir. Arasına kavrulmuş fındık dökülür kalan 4 yufka da yine ıslatılarak kavrulmuş fındığın üzerine dizilir. Yufkaların altı tamamen kızardıktan sonra düz bir kapak yardımıyla börek ters çevrilir. Tavaya aynı şekilde sıvı yağ dökülür. Börek, kapak yardımıyla tavaya yerleştirilir. Kızarma işlemi tamamlandıca börek servis tabağına alınır. Kare şeklinde dilimlenir. Hazırlanan bal yufkanın üzerine dökülerek böreğin balı çekmesi beklenir ve soğuk servis yapılır.

