



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCE BÖREK (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

1 su bardağı süt
2 su bardağı sıvıyağ (biri aralarını yağlamak için)
3 yumurta
3 yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı sirke
500 gr buğday nişastası (açmak için)
Un
Tuz
İç malzemesi:
500 gr kıyma
1 baş soğan
Yarım fincan sıvı yağ
Bahart
Tuz

İçi için, tencerede kıyma suyunu çekene kadar kavrulur. Üzerine sıvıyağ ve doğranmış soğan ilave edilerek birlikte pişirilir.

Süt, yoğurt, yumurt, sirke, tuz ve 1 su bardağı sıvıyağ iyice karıştırılır.

Kulak memesi yumuşaklığında hamur haline gelene kadar un ilave edilerek yoğrulur.

Hamur 30 paziye bölünür.

Her pazi buğday nişastasıyla tepsi büyüklüğünde açılır.

Açılan yufkalar bir örtü üzerinde biraz kurutulur.

Sonra yağlanıp tepsiye teker teker dizilir.

Dizilen her yufkanın üzerine yağlanır.

15 yufka olunca iç malzemesi üzerine yayılır.

Diğer 15 pazide aynı şekilde açılarak yerleştirilir.

En üst yufkanın üzeri de yağlanarak 175 °C'de üstü pembeleşinceye kadar pişirilir.

Piştikten sonra kesiler servis yapılır.



