



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCE TEPİSİ BÖREĞİ (ERZURUM)

250 Gr Sana Hamurışı
3 Adet yumurta
3 Su Bardağı un
200 gr peynir
2 Çorba Kaşığı salça
4 Çorba Kaşığı karabiber
2 Çorba Kaşığı tuz

Derin bir kabın içinde unu, sıvı yağı ve tuzu karıştırın. Üzerine suyu azar azar ekleyip yumuşak bir hamur yoğurun. Hamuru 4 adet bezeye ayırıp üzerini örtün ve 15 dakika dinlendirin. Üzerine peyniri, yumurtayı, yağı ve karabiberi ekleyip karıştırın. Dinlenmiş hamurları unlanmış tezgahta açıp üzerine tereyağını sürün. İki katını üst üste koyup katlayın ve tekrar açın. Bu işlem hamurun kat kat olmasını sağlayacaktır. Diğer iki yufkaya da aynı işlemi yapın. Yağlanmış fırın tepsisine iki hamuru yerleştirip üzerine salçalı peynirli içi yayın. Tekrar üzerine yufkaları yerleştirin ve kanarlarını kapatın. Fırında 200 derecede 35 dakika pişirin. Çıkartınca dilimleyip servis yapın. İsterseniz hazır yufkayla da aynı şey yapılabilir.