



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSKEFE BÖREĞİ (AMASYA)

<https://www.sabah.com.tr>

Un

1 Litre su

Tuz

İçi için:

Yağlı çökelek 500 gram

Maydanoz yarım demet ince kıyılmış

Üzeri ve aralara yaymak için:

Eritilmiş tereyağı 1 su bardağı

Harcı kefe süt, un, yumurta, su karışımından da yapılır.

Geniş bir kabın içerisine tuz ve su alabildiği kadar un ile karıştırılarak sert olacak şekilde yoğurulur. Hamur biraz dinlendikten sonra küçük yumaklar halinde kesilip oklava yardımı ile incecik açılır. Kızdırılan sacın üzerine oklava yardımı ile konulur ve aktaracak ile hafif pişirilir. Pişen işkefeler üst üste konularak istiflenir.

İşkefelerin üzeri ılık su ile hafif ıslatılır.

Biraz beklettikten sonra yuvarlak bir tepsi altı yağlanır. Bir kat yufka bir kat içerisine maydanoz, çökelek karışımı konularak üst üste bu işlem 12 yufka ile yapılır. Katların arasına eritilmiş tereyağı gezdirmeyi unutmayınız.

En son olarak üzeri eritilmiş tereyağı ile yağlanır. 180 derece fırında 15 dakika pişirilir. Alt üst yapıp çevrildikten sonra 15 dakika kadar tekrar bekletilir. Fırından çıkınca eritilmiş tereyağı ile yağlanarak ılık olarak servis edilir.

