



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSKEFE BÖREĞİ (AMASYA)

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

Hamuru için:

Aldığı kadar un

5 su bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

İçi için:

500 gram yağlı çökelek

Yarım demet maydanoz

Yağlamak için:

1 su bardağı eritilmiş tereyağı

Su ve tuzu yoğurma kabına alın. Sert bir hamur elde edene kadar un ilave edip yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtün ve 15 dakika dinlendirin. Hamurdan 12 adet beze yapın ve her birini oklava yardımıyla ince olacak şekilde açın. Açtığınız yufkaları kızgın sacın üzerinde önlü arkalı pişirin ve üst üste yerleştirin. Üzerini hafif ıslatın ve 10 dakika dinlendirin. Yufkalarınızın büyüklüğünde bir tepsiyi yağlayın ve içine 1 adet yufka serip tereyağı gezdirin. İç malzeme için çökelek ile kıyılmış maydanozu bir kaptaki karıştırın ve yufkanın üzerine serpin. Yeniden yufka serip tereyağı gezdirin ve tekrar çökelekli harç serin. Bu işlemi yufkalar ve iç malzeme bitene kadar uygulayın. En son üzerine eritilmiş tereyağı gezdirin ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin. Böreği alt üst edin ve sıcak fırında 15 dakika daha pişirin. Fırından aldıktan sonra üzerine tereyağı gezdirin ve dilimleyerek ılık olarak servis yapın.