



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARS BÖREĞİ

Kars Kültür ve Turizm Müdürlüğü

250 gr. un  
150 gr. tereyağı  
½ litre süt  
250 gr. gravyer peyniri  
5 yumurta  
Tuz

250 gr. un bir kaba konulur. 5 yumurta kırılıp yumurta teli ile iyice karıştırıldıktan sonra ½ litre süt ve 75 gr. tereyağı ve tuz ilave edilir. Biraz daha karıştırılır. kalan tereyağı bir kapta eritilir, fırçayla bir tepsiye sürülür. Tepsi ateşte hafifçe kızarıncaya bulamaçtan ½ kepçe dökülür, ateşte yalnız alt kızardıktan sonra 250 gr. rendelenmiş gravyer peynir biraz sütle yumuşatılıp maydanoz atılır. Pişirilen hamurların yarısının kızaran yerlerine sürülür. Diğer hamurların kızaran baş yönleri peynirin üzerine kapatılır. Sıcakken servis yapılır .

