



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KÖY BÖREĞİ (KARABÜK)

TC Karabük Valiliği

Hamur için:

Un

Su

Tuz

1 çay bardağı yoğurt

3 yumurta

Süt

Yoğurt

Sıvıyağ

250 gr kıyma

1 kg ispanak

Kuru soğan

Karabiber

Tuz

Üzeri için;

1/2 çay kaşığı karbonat

1 kase yoğurt

Hamur hazırlanır, bu hamurdan yufkalar açılır. Diğer yanda ince doğranmış soğanla kıyma kavrulur. İnce doğranmış ispanak kıymaya ilave edilir. Tuz ve karabiber karıştırılarak ocaktan alınır. Süt, yoğurt, yumurta ve yağ ile yufka hara hazırlanır. Her yufkanın arasına bu harçtan sürülür. İki yufkada bir ispanaklı iç koyulur. Yoğurdun içine karbonat ilave edilerek sürülür. Kızarana kadar pişirilir.

