



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜRT BÖREĞİ

1 kilo un
3 yumurta
150 gr tereyağı
1 çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı irmik
Ceviz büyüklüğünde yaş maya
Tuz

İrmik bir miktar suda muhallebi gibi pişirilir. İyice piştikten sonra ocaktan alınır. Bir kaba ılık suda eritilmiş yaş maya, tuz, 3 yumurta, pişmiş irmik konarak karıştırılır. Un ve gerektiği kadar da ılık su ilave edilerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilir. Hamurdan elma büyüklüğünde parçalar alınıp, oklava ile tepsi büyüklüğünde açılır. Yağlanmış tepsiye yufkayı koyup, tereyağı ile yağlanır. Kat kat yufkalar açılıp yağlanıp tepsiye yerleştirilir. Hamur bittikten sonra, üzerine yumurta sarısı sürülüp kızgın fırına verilir. Piştikten sonra üzerine bol pudra şekeri serpip sıcak olarak servis yapılır.

[ML® Kürt Köftesi için tıklayın](#)



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 19.03.2018