KURU BÖREK (KOCAELİ)

Kocaeli Valiliği

Bu börek sonbaharda kış hazırlığı olarak yada ramazan aylarında özel olarak hazırlanan bir yiyecektir. Hemen her evde bol miktarda bulunan kuru börek, hanımlar tarafından imece usulü ile hazırlanmaktadır. Bir miktar un içine tuz ve su konarak sert bir hamur haline getirilir. Kuru böreğin içine istenirse yumurtada konabilir. Ancak hamura hiçbir zaman maya konmaz. Bu hamur daha sonra küçük bezelere ayrılır ve ince ince oklavayla açılır. Elde edilen yufkalar yağsız tavada saç üzerinde pişirilir. Buna kuru börek adı verilir. Her ev için oldukça fazla sayıda pişirilen kuru börekler aralarına kıyma peynir ya da sebzelerden hazırlanan iç konarak tepsilere kat kat döşenir ve fırınlarda tekrar pişirilir. İstenirse aynı yöntemle tatlı olarak da tüketilebilir.

© lezzetler.com tarif no:38553 • adı:KURU BÖREK (Kocaeli) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:07