



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU YUFKA BÖREĞİ (ORDU)

Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

8 adet kuru yufka
Yeterince su
2 çay kaşığı tuz
İç malzemesi:
2 yemek kaşığı sıvıyağ
250 gr kıyma
1 adet kuru soğan
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Geniş bir kabın içine ılık su ve tuz konulur. Yufkalar tek tek ıslatılır. Yağlanmış tavaya ıslatılan 4 yufka üst üste yerleştirilir. Arasına hazırlanan karışım koyulup, yine ıslatılan 4 yufka üst üste yerleştirilir. Yufkaların altı kızarıncaya kapak yardımıyla börek ters çevrilir. Tava tekrar yağlanıp, böreğin diğer tarafı da kızardıktan sonra servis tabağına alınır. Dilimleyerek sıcak servis yapılır.

Not: İç malzemesi arzuya göre peynir-maydanoz karışımı ile de yapılabilir. Önceleri genellikle Ramazan ayı geleneği olup evlerde yapılırdı. Günümüzde ise yılın her mevsiminde yufkacılar ve marketlerde bulunmaktadır.

