



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU YUFKA BÖREĞİ (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

8 adet kuru yufka
Yarım kalıp beyaz peynir
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı sıvı yağ

Genişçe bir kaba 1 lt su, 1 çay kaşığı tuz koyulur ve karıştırılır. Tavada tereyağı ve sıvı yağ eritilir. Tuzlu suda yufkalar teker teker ıslatılır. 4 yufka üst üste tavaya yerleştirilir. Üzerine ezilmiş beyaz peynir serpilir. Diğer 4 yufka da üzerine yerleştirilerek kısık ateşte alt üst kızartılır. (İsteğe göre kıymalı ve patatesli yapılabilir). Sıcak servis edilir.

