



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU YUFKA BÖREĞİ (ORDU)

Kenan Pala

Kuru yufka 4 adet
Sıvıyağ 50 mililitre
Tuz 5 gram
Su 100 mililitre
Peynir 100 gram

Yufkaları ıslatmak için uygun bir kaba ılık su ve tuz konularak yufkalar teker teker ıslatılır.

Yağlanan tavaya ıslatılan iki yufka üst üste gelecek şekilde konulur.

Arasına peynir (tercihe göre arzu edilen peynir çeşidi maydanoz ile karıştırılarak veya kıyma, patates gibi başka malzemeler kullanılarak da yapılabilir) karışım konulup, kalan ıslatılmış iki yufka üzerine yerleştirilir.

Yufkanın alt tarafı kızardığında kapak yardımıyla ters çevrilir. Tava tekrar yağlanarak diğer kısmının da kızarması sağlanır. Dilimlenerek sıcak olarak servise hazırlanır.

Not: Kurutulan yufkalardan hazırlanan kuru yufka böreği özellikle kış aylarında kahvaltıda, ramazanda ayında sahurda ya da fındık toplama zamanı fındık bahçesinde tüketilmektedir. Kurutulmuş yufkadan hazırlanan böreğin iç malzemesi tercihe göre çeşitlenebilmektedir.

