



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU YUFKA BÖREĞİ (SAMSUN)

Samsun Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yufka 10 Adet
Kıyma 4 Yemek kaşığı
Kuru soğan
Tereyağı 2 Büyük boy
Su 2,5 Yemek kaşığı
Tuz

Kuru soğan doğranıp tereyağından kıyma ve tuz ile kavrulur. Tepsi yağlanır. Yufkaların bir yüzeyleri su ile ıslatılmak suretiyle 5 adeti tepsiye yerleştirilir. Üzerine kavrulmuş soğan döşenir. Kalan 5 adet yufka da bir yüzeyleri su ile ıslanarak üste yerleştirilir. Tereyağı kızdırılır. Yufkaların üzerinde gezdirilir. Fırında pişirilir.

Not: Kuru yufka özellikle ramazan ayı gelmeden önce yufkalar açılır ve sacda kurutularak pişirilir. Kuru halde hazır olarak saklanır.

