



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PİŞİ BÖREĞİ (KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

Un
Su
Tuz
Soğan
Kıyma et
Sıvı yağ
Karabiber
Pul biber
Tuz
Yoğurt
Yumurta sarısı

Un, su ve tuz bir tekne de karıştırılır. Kulak memesi kıvamında hamur elde edilir.

Hamur açılabilirdi kadar çok ince açılır. Sacın üzerinde 1-2 saniyeliliğine çift taraflı pişirilir.

Yere serilen temiz örtüye yapışmayacak şekilde dizilir.

Ayrı bir tavada soğan ve kıyma et sıvı yağda kavrulur. İçerisine karabiber, pul biber ve tuz eklenir.

Tepsi yağlanır, üzerine açılan yufkalardan bir adet konur. O yufkanın üzeri de yağlanır ve hafiften su ya da süt serpiştirilir.

Aralara eşit oranda karıştırılmış sütlü su serpiştirilecek biçimde 6 kat çıkılır. Onun üzerine de kavrulan kıyma serilir, 6 kat daha yufka daha önceki şekilde çıkılır.

Bir kâsede yoğurt, yağ ve yumurta sarısı çırpılır. Böreğin en üstüne sürülür. Fırında üstü kızarıncaya kadar pişirilir ve sıcak servis edilir.

