



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## POMAK BÖREĞİ (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

4 Su bardağı Su  
8 Baş Soğan  
Et  
Un

4 Su bardağı su ve aldığı kadar un hamur haline getirilir. Hazırlanan hamur 6 parçaya bölünür. Bölünen her parça oklava ile açılır. Yufkaları beze serip, yarım saat bekletiriz. Diğer tarafta 8 adet soğanı doğrarız biraz, tuz ve isteğe göre et katılır. Yufkalar içine hazırlan iç malzeme çiğ olarak konur, ve kol böreği şeklinde kıvrılarak tepsiye dizilir. Fırında pişirilir. Pişirdikten sonra tavaya 2 su bardağı su, biraz tuz atıp, suyu kaynatırız pişen böreğe dökülür. Tekrar börek fırına verilir suyu çekene kadar fırında bekletildikten sonra servise hazırlanır.

