



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIBURMA (ESKİŞEHİR)

<https://www.eskisehirliyiz.biz>

250 gr. Kıyma
orta büyüklükte üç patates
tuz
karabiber
1 kg. un
su
1 su bardağı yağ.

Patatesler haşlanır. Rendelendikten sonra kavrulmuş olan kıyma ile karıştırılır. Tuz ve karabiber konulur. Un, tuz ve su karıştırılıp hamur yapılır. Orta büyüklükte parçalara ayrılır. Yufka haline getirildikten sonra kurumaya bırakılır. Kuruduktan sonra alınan yufkalar yağlanır. İkinci katta iç konulur ve biraz yağlanır. Bu iki katlı yufka rulo halinde sarılır. Diğer yufkalar da tepsinin büyüklüğüne göre aynı şekilde sarılır. Tepsinin ortasından başlanarak daire şeklinde sarılır. Üzerine yoğurt sürülerek fırına verilir.

Not: Sarıburma genellikle çay ve ayran ile sunulur.