



SARMA BÖREK (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yufka ortadan ikiye katlanır. Arasına peynir dizilir. Tekrar oklava ile sarılır ve oklava içinden çekilir. Oklavadan çıkartılan malzeme kıvrılarak tepsiye dizilir. Tepsiye dizildikten sonra üzerine bir miktar yağ eklenir. Onun üzerine de hafif yoğurt sürülerek fırına sürülür.

