



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİNİ ÇÖREĞİ (KARABÜK)

Malzeme:

(Arzu edildiği kadar) un
5-6 adet yumurta
(Aldığı kadar) süt
Yoğurt
Sıvı yağ
Tereyağı
½ kg. orta yağlı kıyma
1 kg. ıspanak
Karabiber
Tuz

Hazırlanışı:

Hamurunuzu yoğurup yufkaları açın. Yufkaları ıslatmak için, süt, yoğurt, yumurta, sıvı yağ ve tereyağı ile bir karışım hazırlayın. Ve, bu karışım ile yufkaları kat kat ıslatın.

Beri yanda, kuru soğanları ayıklayıp piyazlık doğrayın. Sıvı yağda, soğanlarla kıymayı kavurun. Sonra, ayıklayıp bol suyla yıkadığınız ıspanağı, ince ince doğrayıp bu harca katın. Tuzunu, kara biberini de ilâve edin. Biraz daha kavurarak harcınızı hazır edin.

Islattığınız yufkaların arasına, iki yufkada bir olmak üzere, kıymalı, soğanlı, ıspanaklı harcı koyun. Tam 15 yufkayı üst üste koyduktan sonra, en üst tabakaya yumurta sarısı sürün. Önceden ısıttığınız fırına tepsinizi sürün. Yumurta iyice kızarana kadar pişirin.

Not: Sini çöreği hazırlayabilmek için, evde sac bulundurmanız gerek. Aslında, sac böreği tutkunu iseniz, sacsız bir ev de düşünülemez zâten. Sini çöreği de, sacda pişirilmiş ve ıslanmış yufkadan yapılır.