



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SİNİ (YOZGAT)

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

8 beze hamur yoğrulur ve yufka şeklinde açılır.

Fırın tepsisine ilk önce 4 tanesi üst üste koyulur.

Her bir yufka arasına eritilmiş tereyağı kaşıkla gezdirilir.

Kurumuş yufka ekmekleri iyice ufalanır ve tereyağında hafif harmanlanır, içine 3-4 adet yumurta kırılır ki bunun adı omaçtır.

Bu omaç tepsiye dizilen 4 adet yufkanın üzerine güzelce yayılır.

Kalan diğer 4 yufka da aralan tereyağlarıyla tepsiye dizilir.

Aralarına süt de koyulabilir. Fırında üstü kızarana kadar pişirilir.

Fırından çıkarılınca kurumaması için üstüne bir ince yufka daha serilir.

Biraz dinlendirilen sini (börek), bıçakla dilimlenir ve servis edilir.