



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİNİSU BÖREĞİ (AMASYA)

Amasya Valiliği

6 yumurta

Tuz

0,5 su bardağı su

250 gr. tereyağ

1 kg. tuzu alınmış peynir

Yarım demet maydanoz

6 yumurta, tuz, yarım su bardağı su ve alabildiği kadar unla kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılır. 30 dakika üzerine nemli bez örtülerek dinlendirilir. 8 beze yapılır. Bezeler sini büyüklüğünde açılır. Hamurlar hafif kuruduktan sonra kaynayan tuzlu suyun içersine atılarak haşlanır. Soğuk suya atılır. Hamurun suyu süzülür. Yağlanmış tepsiye araları yağlanarak iki katlı bir peynirli maydanozlu harç konulur. Tüm hamurlar bittikten sonra dörde bölünür. Ocak üzerinde siniyi çevirerek altı pişirilir. Başka bir siniye ters çevrilerek diğer tarafı da aynı şekilde kızartılır. Tepsideki dörde bölünen börekler kızartıldıktan sonra kare şeklinde daha küçük parçalar halinde kesilip servis yapılır.

