



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU BÖREĞİ (BAYBURT)

Bayburt Valiliği

6 yumurta
1 su bardağı süt
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz
Aldığı kadar un
200 gr kıyma
2 yemek kaşığı dargun
Karabiber
Tereyağı en az 150 gr

6 yumurtayı kırın. içine tuzu sütü ekleyin çırpın. 1 kaşık yağda ekleyin. üzerine unu yavaş yavaş ekleyin. katı hamur elde etmek için iyice bir yogurun. sonra küçük küçük parçalara ayırın 12 parça halinde olacak. 2 saat dinlendirin. Eettt geldik zor kısıma alın oklavaları belinize elinize kuvvet açmaya başlayın. kıymayı biraz sıvı yağla kavurun. dargun ve karabiberde ekleyin tuzda unutmayın. Bir tencerede bol su kaynatın. kaynayan suya yufkaları atmaya başlayın sonra soğuk suya batırın çıkarın. hepsini tek tek haşlayıp aralarına tereyağ sürün. ortaya gelince harcıda dökün ve katları tamamlayın. Önceden 200 derecede ısıttığınız fırında böreğin altı-üstü kızarana kadar pişirin.

