



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU BÖREĞİ (ELAZIĞ)

Elazığ Kültür ve Yardımlaşma Derneğı

1 üsküre un

Palut külü (meşe ağacı külü)

Un

Tuz

Su

Yağ

Palut külü su içinde karıştırılır. Diğer tarafta unun kepeğı elekte ayrılır, palut külü üzerine dökülür. Biraz da yağ eritilerek eklenir ve yoğrulur. On altı tane yufka açılır. Önce kaynamış sonra da soğuk suya atılıp çıkarılır. Yufkaların arasına yağ sürülür. Yedi kat olunca araya malzemeleri koyulur ve tekrar aynı işlemler yapılır. Tepsi dolunca kare kare kesilir ve fırında pişirilir.