



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SU BÖREĞİ (ERZURUM)

Erzurum Valiliği

Anadolu'nun muhtelif yerlerinde pişirilen bu böreği Erzurum'da yufkası ince ve kalınlığı az olarak yapılır. İçerisine Civil Peynir ve Maydanoz konulur. İnce ve özenli bir şekilde açılmış yufkalar önce kaynar suda haşlanır daha sonra soğuk su ile yıkanarak tepsiye serilir ve her yufkanın arasına erimiş tereyağı serpilir.

© lezzetler.com tarif no:38362 • adı:Su Böreği (Erzurum) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:06.04.2025 - 22:25