



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU BÖREĞİ (ÜZÜMLÜ ERZİNCAN)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

1 kg. un
4 yumurta
1 kase yoğurt
2 yemek kaşığı tuz
250 ml. sıvı yağ
1 bağ maydanoz
1 kase çökelek

İlk olarak hamuru hazırlanır. Hamurun hazırlanması için; yumurta, yoğurt ve tuz geniş bir kapta çırpılır. Daha sonra un eklenerek hamur iyice yoğrulur. Elde edilen hamurdan yumurta büyüklüğünde yumaklar koparılarak yarım saat dinlendirilir. Dinlendirilmiş olan hamurlar bir oklava yardımıyla açılır. Bu yufkaların her biri 4 parçaya bölünerek kaynayan tuzlu su içerisine atılarak haşlanır. Kaynayan sıcak sudan çıkarılan yufkalar bir kere soğuk suya batırılarak çıkarılır. Daha sonra altı yağlanmış bir tepsi içerisine tek tek serilir. 250 ml sıvı yağ ise bu dizilen yufkaların üzerine ara ara dökülür. Maydanoz ve çökelek tepsiye dizilen yufkaların ortasına bir kerede dökülür. Elde edilen börek 180 ° C'de önceden kızdırılmış fırına atılıp bir saat pişirilerek servise hazır hale getirilir.

