



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATAR BÖREĞİ (ARTVİN)

400 g / 4 su bardağı un
1 su bardağı su
2 yumurta
840 g / 4 su bardağı yoğurt
60 g / 4 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
4 diş sarımsak
Pul biber
2 yemek kaşığı domates salçası
Tuz

Un, yumurta, tuz ve su ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapın. Tarifte belirtilen miktarda su yeterli olmazsa azar azar su ekleyerek istenen kıvama getirin ve hamuru 10 dakika dinlendirin. Dinlenen hamurdan portakal büyüklüğünde bezeler yapın ve 3 mm inceliğinde yufkalar açın. Açtığınız yufkaları bir bez üzerinde hafifçe kurutun. Kuruyan yufkaları da 2 [?]şer cm [?]lik şeritler halinde kesin. Şeritlerden birkaç tanesini üst üste koyun ve enine 2 cm aralıkla küçük kareler şeklinde kesin. Tencereye yeterli miktarda su koyun ve su kaynamaya başlayınca biraz sıvıyağ damlatın ve tuzunu ekleyin. Kaynayan suya hamurları koyarak haşlayın. Haşlanan hamurları süzün. Servis tabağına aldığınız hamurların üzerine eritilmiş tereyağından dökün ve karıştırın. Sarımsakları tuzla dövüldükten sonra yoğurda ekleyin ve karıştırın. Hamurun üzerine dökün.

Not: Arzu ederseniz yağ, salça, pul biber ilave ederek sos hazırlayabilir ve bu sosu da yoğurdun üzerine gezdirdikten sonra servis edebilirsiniz.