



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATAR BÖREĞİ (EDİRNE)

<https://www.edirnedenden.com>

Dört beş yumurta, az tuz, su ve un ile yumuşak olmayan hamur hazırlanıp yarım saat kadar bekletilir. İnce olmayan yufkalar açılıp ince uzun dikdörtgenler şeklinde daha sonra da üçgen şeklinde kesilerek kaynayan bol suda haşlanarak pişirilir. Sıcak iken eritilmiş tereyağı karıştırılarak yağlanır. Servis yapıldıktan sonra üzerine sarımsaklı yoğurt ve kızdırılmış tereyağı kırmızı biber gezdirilir.

© lezzetler.com tarif no:51109 • adı:Tatar Böreği (Edirne) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:19.05.2024 - 05:57