



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATAR BÖREĞİ (ERZURUM)

Erzurum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yumurta, un, su ve tuzla böreklik hamur yoğrulur, parçalara ayrılıp teker teker açılır ve üçgen şekilde kesilir. Hamurlar tuzlu suda haşlanıp üzerine sarımsaklı yoğurt, kızdırılmış tereyağı ve kıymalı salçalı sos dökülüp servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:174609 • adı:Tatar Böreği (Erzurum) • gönderen:Gül • indirme tarihi:12.04.2025 - 20:22