



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATAR BÖREĞİ (ERZURUM)

Erzurum Valiliği

Hamur iyice yoğrulduktan sonra yufka açılır. Yufkalar börek yufkası gibi değil biraz kalındır. Açılan yufkalar parçalara bölünür. Bu parçalar üçgen şeklinde küçük küçük parçalara ayrılır. Kaynayan suya atılır, haşlanır. Suyu süzöldükten sonra tepsiye alınır, üzerine bol sarımsaklı yoğurt ve kızgın tereyağı dökölür. Bunun üzerine zevke göre, ya kavrulmuş kıyma veya küçük küçük doğranmış ve tereyağında pembeleşinceye kadar kavrulmuş soğan dökölür. sıcak olarak yenir.

