



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATAR BÖREĞİ (UZUNDERE ERZURUM)

Doğu Anadolu Turizm Geliştirme Projesi

4 subardağı un
2 yumurta
4 su bardağı yoğurt
4 yemek kaşığı tereyağı
4 diş sarımsak
Tuz

Yumurta, un, tuz ve yeterince su kullanılarak hamur yapılır. Dinlendirilir. Hamurdan parçalar alınarak yumaklar yapılır. Her bir yumak 3 mm incelikte açılır. Açılan yufkalar, bir bez üzerine yayılarak neminin gitmesi için yarım saat bekletilir. Yufkalar küçük karelere (2 santimetrekare) bölünür. Tencereye altı su bardağı su konularak kaynatılır. Bir-iki damla sıvı yağ konulur ve tuz eklenir. Hamurlar dökülerek haşlanır. Süzgeçten geçirilerek süzdürülür. Servis tabağına alınır. Üzeri sarımsaklı yoğurtla kaplanır. Tereyağı eritilerek üzerine dökülür.

Not: Arzu edilirse, yağ, salça ve pul biber eklenerek yoğurdun üzerine dökülür ve servis yapılır. Çok eski bir Türk yemeği olan Tatar Böreği, Erzurum'da olduğu kadar Uzundere'de de sevilerek yenir. Tam buğday unundan yapılması ve doğal tereyağı ve yoğurt kullanılması, Uzundere'de pişirilen Tatar Böreği'ni farklı kılmaktadır.

