



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEL BÖREĞİ (SİVAS)

Sivas Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Suyu ve tuzu atılıp yoğrulan hamur, ufak yumaklar halinde açılır. Sonra yağlanmış tepsiye yayılır, üzeri tekrar yağlanır. Arasına peynir ve maydanozda konur. Kat kat olduğu ve dilimlenince tel tel olduğu için adına Tel Böreği denir.
