



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRİTLİ TANDIR BÖREĞİ (ÇORUM)

6 adet tandır ekmeđi
4 çorba kaşığı tereyağı
4 su bardađı su
İç i için:
300 gr kıyma
1 çorba kaşığı tereyağı
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz
3 adet yumurta

İç için tereyağı tavaya konur, eriyince kıyma atılır, suyunu bırakıp çekince tuz atılır, ateşten alınır. Kıyılmış maydanoz eklenir. Tereyağı eritilir, suyla karıştırılır. Yuvarlak tepsi yağlanır, ilk lavaş ekmeği serilir, sulu yağ gezdirilir. Bu şekilde 3 tandır yufkası üst üste konur. İki yumurta kırılır, yayılır, kıymalı iç serilir. Kalan 3 tandır ekmeği de yağlı su gezdirerek üst üste konur. Üzerime biraz yağ sürülür. Sonra ocağa yerleştirilir. Tepsinin yerini değiştire değiştire bir yüzü kızartılır. Bir tepsi yardımıyla diğer yüzü çevrilir. Bu yüzü de pişince ateşten alınır, tepsi böreği gibi kare kare keserek servis tabağına konur.