



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ KURU BÖREK (REFAHIYE ERZİNCAN)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

Yufkalar için:

3 adet yumurta

1 çay bardağı yoğurt

1 çay bardağı eritilmiş tereyağı

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay bardağı su

500 gr. un

1 paket kabartma tozu

İçi için:

1 çay bardağı pirinç

1 çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm

2 su bardağı su

1 su bardağı toz şeker

Pişirmek için:

3 yemek kaşığı sıvıyağ

1 çay bardağı eritilmiş tereyağı

Yumurta, yoğurt, tereyağı, tuz, su, kabartma tozu ve un bir kap içerisinde iyice yoğurularak kulak memesi kıvamında hamur elde edilir. Elde edilen hamurdan yumurta büyüklüğünde yumaklar elde edilerek yufkalar açılır.

Pirinç, kuru üzüm ve su bir tencereye konularak pirinçler şişip suyu çekinceye kadar pişirilir.

Tereyağı ve sıvı yağ bir kase içerisinde karıştırılarak hazır hale getirilir.

Börek yapılacak tepsinin altı yağlanır. Önceden hazırlanan yufkaların yarısı tepsiye üst üste dizilir (Yufkaların arasına eritilmiş tereyağı ve sıvıyağ karışımından sürülür).

Daha sonra yufkaların üzerine pişirilmiş üzüm, pirinç ve toz şeker serpiştirilir.

Diğer yufkalar da aralarına yağ sürülerek üst üste dizilmeye devam edilir.

Elde edilen börek tepsisinin en üstüne de yağ sürülerek önceden 200 °C'de ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.

Fırından alınan tepsî börek şeklinde kesilerek servis edilir.



