



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKA BÖREĞİ (NALLIHAN ANKARA)

Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

20 adet önceden pişirilip, kurutulmuş yufka

Yufka kırıntısı

Yarım çay bardağı yağ

250 gram rendelenmiş peynir

Süt ve yağ karışımı

Tencereye yağ, rendelenmiş peynir, yufka konulup 1-2 dakika karıştırılır.

Kuru yufkalar tepside süt ve yağ karışımı ile ıslatılıp yağlanmış tepsiye konulur. Üzerine harç ve tekrar ıslanmış yufka konur. Bu şekilde 20 yufka kullanılarak üzerine artan karışım sürülüp fırına verilir. Kızarana kadar pişirilir.

