



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKA BÖREĞİ (ORDU)

Ordu Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Malzemesi:

Buğday unu

yağ

tuz

su

peynir- maydanoz (veya kıyma)

soğan

karabiber

Yapılışı:

Malzemelerin hepsi birlikte kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur. Hamur küçük parçalara ayrılır. Yufka şeklinde açılır. Temiz bir bez üzerine yapışmayacak şekilde serilir. Ayrı bir tarafta yufkaları kurutmak için ateş yakılır. Üzerine saç konulur. Açılan yufkalar birer birer sacın üzerinde kurutulur. Soğumaya bırakılır. Börek yapılacağı zaman geniş bir kabın içine ılık su ve tuz konulur. Yufkalar tek tek ıslatılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Arasına arzuya göre hazırlanmış iç peynir –maydanoz veya kıyma – soğan karabiber konulur. Üzerine tekrar ıslatılmış yufkalar serilir. Yağlama işlemi tekrarlanarak fırında pişirilir.
