YUFKA EKMEK BÖREĞİ (GAZİANTEP)

Gaziantep Mutfak Sanatları Eğitim Merkezi

500 g Yağsız Kavurmalık Kıyma
3 Adet İnce Yufka Ekmek
150 g İnce Çekilmiş Kuyruk
1 Çay Bardağı Zeytinyağı
1 Bardak Ilık Su

Kıyma ve kuyruk 1 fincan su ilave edilerek tuz eklenip hafif ateşte iyice kavrulup, ılıtılır. Yufka ekmek(ev ekmeği) ıslatılarak bez sofra altında yumuşatılır. Sulanmış her ekmek eşit olarak uzun olarak 3-4 parçaya bıçakla eşit olarak bölünür. Yufkanın kenara gelen kısımları hafif olarak içe katlanarak yufka düzgün hale getirilir. 25-30cm çapında teflon tavaya, zeytinyağının yarısı sürülür.
Yufkanın içine kıymadan eşit miktarda yerleştirilir. Hafif su serpilip yuvarlanarak ince dürümler haline getirilir. Tavanın kenarından veya ortasından başlanarak, dairevi olarak sığacak şekilde yerleştirilir. Üzerine az su serpilerek ısınması için bir kapak kapatılır. 5dk. orta ateşte, sonra hafif ateşte 10dk. kapağı açık olarak, ara sıra kontrol edilerek altı kızartılır. Aynı büyüklükte bir tabağa ters yüz edilip, yeniden kalan yağ ilave edilen tavaya alınır. Aynı şekilde kısık ateşte yakmadan diğer tarafı da 10 dk. kızartılır.

Not: Kara kavurmaya yufka ekmek batırılarak yapılan yağlı ekmeğin börek tarzında yapılanıdır. Yufka ekmek pişmiş olduğundan kısa zamanda kolayca yapılır. her iki tarafının kızartılması sayesinde gevrek farklı ve lezzetli bir tat oluşur. Sade olarak veya taze ve kuru soğanla yenir. Ayrıca salçalı ve sebzeli çorbaların yanında tavsiye edilir.