



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUMURTALI BÖREK (CİDE KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

9-11 Adet Kuru yufka

İçi için:

4-5 Adet Yumurta

İstenilen Miktarda Soğan

İstenilen Miktarda Kıyma

İstenilen Miktarda Sıvı yağ

Bir tavada soğan ve kıyma et sıvı yağ ile kavrulur.

Kuru yufkalar hazırlanan yağlı su ile ıslatılır ve bir tepsiye dizilir.

Tepsiye önce ıslatılan 2 adet yufka üst üste konulur.

Ardından hazırlanan iç malzeme eklenir ve tekrardan 2 kat yufka serilir.

Bu şekilde börek tamamlanır.

Yağlanmış tepsiye dizilen börekler ateş üzerinde çift taraflı pişirilir.

Sonra kesilir ve sıcak servis edilir.

