YOZGAT BÖREĞİ

3 adet yufka
1 küçük demet ıspanak
8-10 dilim pastırma (yaklaşık 100 gram)
1 adet kuru soğan
1 adet yumurta
1 çay kaşığı karabiber
1 çay bardağı sıvıyağ
Tuz
Yağlamak için:
1 çay bardağı ayçiçek yağı
Üzeri için:
1 çay bardağı sıvıyağ

Böreği hazırlamak için önce iç pişirilir.İnce kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir.
Üzerine saplarıyla birlikte ince kıyılmış ıspanak katılır. 10 dakika kadar kısık ateşte pişirilir.
Sonra ince doğranmış pastırma ilave edilir. Bir kaç tur çevirdikten sonra kapak kapatılır, ateşten alınır.
Yarım saat sonra yumurta ileve edilir ve karıştırılır.
Yufkalar üst üsta konur. Önce artı şeklinde kesilir sonra çaprazlama artı şeklinde keserek her yufkadan 8'er üçgen parça çıkarılır.
İlk üçgen alınır, masaya serilir, biraz sıvıyağ sürülür. İkinci üçgen üzerine konur. Geniş tarafına yeteri kadar iç konur. Sağdan ve soldan kapattıktan sonra rulo yapılır.
Bütün börekler aynı şekilde hazırlanır, kat yerleri alta gelecek şekilde yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine sıvıyağ sürülür.
Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir, börekler kızarana kadar pişirirlir.
Sıcak ya da ılık olarak ikram edilir.

Not: Yozgat böreği yörede kızartılarak pişirilir. Sağlıklı olması için fırında pişirilmsi tavsiye edilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1548 | Adı: Yozgat Böreği | İndirme tarihi: 07.08.2025 - 23:48