



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Müttevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

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 sapaıyla 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 ilave edilir ve karıştırılır.
- # Yufkalar üst üste 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 pişirilir.
- # Sıcak ya da ılık olarak ikram edilir.

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