Malatya böreği

Tarifin tamamı

Malzemeler

1,5 kg	Buğday unu 14¼ su bardağı
100 g	Yumurta 2 adet
60 g	Maydanoz 1¼ su bardağı
500 g	Beyaz peynir

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Unun ortasına yumurtaları kırıp hamuru yoğurun.
2. Hamurdan yufkalar açın ve her yufkayı dört parçaya bölün.
3. Yufka parçalarını kaynar suya atıp çıkarın, ters çevirdiğiniz bir süzgecin üzerine alın. Üzerlerine temiz beyaz bez bastırıp sularını alın.
4. Parçaların yarısını fırın tepsisine dizin. Maydanozu ve peyniri ovalayıp karıştırın, tepsideki yufkaların üzerine yayın.
   Kaynak fırın sıcaklığını ve süresini vermiyor.
5. Kalan yufka parçalarını da aynı şekilde haşlayıp suyunu alın ve için üzerine serin. Dilimleyip fırında pişirin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
Hulusi Akkoyun, Malatya Mutfağı
tatname.com/tr/tarif/malatya-boregi-malatya-yoresel