

Bulgaristan'dan
pırasalı burgu
böreği



Börek şöleni

Ayfer Yavi, "Bir Dünya Börek" adlı çalışmasında 337 farklı tarife yer veriyor

Mutfagımızın hamur işleri konusundaki zenginliği tartışılmaz bir konu. Ayfer Yavi'nin **Yapı Kredi Yayınları**'ndan çıkardığı "Bir Dünya Börek" kitabında 337 farklı börek tarifi bulunuyor. Tarihin izinde tahıllar bölümünde buğday, arpa, çavdar ve mısır hakkında bilgilerle başlayan kitabın devamında Yavi hamur işlerinin Anadolu'daki kullanımından bahsediyor: "Anadolu'da hamurun tarihi ekmekle başlar. Göbeklitepe bulguları buğdayın izini, Çayözü, Hacılar yerleşmelerindeki buğdaydan öncelere, M. Ö.12-11 binli yıllara kadar geri götürür."

Açılmış hamurun veya yufkanın arasına tatlı ve tuzlu malzemeler konularak yapılan ve değişik yöntemlerle pişirilen börek Türk mutfağının mihenk taşları arasında

yer alıyor. Börek kelimesi Arapça, Farsça, Yunanca gibi 20 farklı dilde yer alıyor. Zengin görsellerle desteklenen **kitapta** Yavi, ıspanaklı Arnavut böreğinden Mordoğan şubat böreğine, boyozdan dızmanaya kadar 337 börek çeşidini geldiği yöre, içindeki malzemeler ve yapılarıyla detaylı bir şekilde anlatıyor.

