



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇÖKELEKLİ BÖREK (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği  
Hacı Ali Özturan

1 kg un  
1 yumurta  
2 yemek kasığı yogurt  
1 su bardağı sıvı yağ  
1-2 soğan  
1 yemek kasığı biber salçası  
1 kg çökelek  
Tuz

İçin hazırlanışı: Bir tavada yemeklik yağda doğranan soğanlar pembelesinceye dek kavrulur. Sonra çökelekler konarak kavurma sürdürülür. Biber salçası ve tuz konarak biraz daha kavrulur.

Böregın yapılışı: Öteki böreklerde olduğu gibi un, yogurt ve yumurta karışımından bir hamur tutulur. Yaklaşık büyükçe bir kâse büyüklüğünde dairesel olarak kesilir. Yarım dairelik yerine iç konur ve ikiye katlanarak ağız kısımları kapatılır.

Bu şekilde hazırlanan börekler saç üzerinde pisirilir ya da yağda kızartılır. Saç üzerinde pisirilen böreklerin kenarlarını yumusatmak için yağ sürülür.