



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ENGİNARLI İSIRGANOTLU BÖREK

6 adet enginar
600 gr ısırganotu
2 yemek kaşığı margarin
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Hamur için:
2 su bardağı un
1 su bardağı buzlu su
1 tutam tuz
2 adet yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı çörekotu

Enginarları temizleyin ve limonlu suda hafif haşlayıp süzün. Isırganotunu temizleyip doğrayın. Soğanları soyup doğrayın. Tavada 2 kaşık yağı ısıtıp soğanı kavurun. Isırganotunu ekleyip 2 dakika soteleyin. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Isırganotunu enginarların içine paylaşın. Hamur için, un, oda ısısında yumuşatılmış tereyağı, su, 1 yumurta sarısı ve tuzu çukur bir kapta karıştırıp düzgün bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Merdane ile açıp pasta tabağı büyüklüğünde 6 yuvarlak hamur kesin. Hamurların ortasına birer enginar yerleştirip kenarlarını kaldırarak bohça şeklinde birleştirin. Artan hamurlardan yarım santim kalınlığında şeritler hazırlayıp bohçaların ağız kısmını bağlayın. Hamurların üzerine yumurta sarısı sürüp çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika pişirin. Dilimleyip servis yapın