



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GELİNCİK BÖREĞİ (BURSA)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Un, tuz ve su ile hazırlanan börek hamuru genellikle çarşaf üzerinde, birkaç kişi ile elle çekiştirilerek yufka şeklinde açılıyor, içine iç malzeme olarak yıkanmış, doğranmış, sıcak sudan geçirilerek acı suyu çıkarılmış olan gelincik otunun içine tuz karabiber veya lor atılarak yufkanın üzerine serilir, yufka sarılarak dürüm şeklinde katlanır, tepsinin ortasından başlayarak yuvarlak oluşturularak yerleştirilir. Böreğin üzerine zeytinyağı veya margarin eritilerek dökülür, fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.

Not: Gelincik otu dışında aynı yöntemle patatesli, ıspanaklı, peynirli, pırasalı çeşitleri de yapılmaktadır.

