



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AÇIK PEYNİR BÖREĞİ (GAZİANTEP)

<https://www.gaziantepmutfagi.org>

1 kg tuzsuz Antep peyniri  
7-8 adet taze sarımsak  
5-6 adet taze soğan (istenirse)  
2 demet maydanoz  
1 avuç taze tarhun (tarhın)  
4 adet yumurta  
2 yemek kaşığı sadeyağ  
1 yemek kaşığı toz kırmızıbiber  
1'er tatlı kaşığı yenibahar ve karabiber  
1½ tatlı kaşığı tuz

Peyniri tavla zarı gibi küçük küçük doğrayın veya iri rendeleyin.  
Taze sarımsak, eğer kullanıyorsanız taze soğan, maydanoz ve tarhununu ince ince kıyın.  
Peynirin üstüne ince kıyılmış sarımsak, soğan, maydanoz ve tarhununu ekleyin.  
Kırmızıbiber, karabiber, yenibahar, tuz ve sadeyağı ekleyip karıştırın.  
En son yumurtaları da kırın ve iyice harmanlayın.  
Pide fırınına yollayın ve üzeri açık olarak pişirtin.  
Eğer evde yapıyorsanız, hamuru oval pide gibi açın ve harcı kenarlarda pay bırakacak şekilde döşeyin.  
Kenarları harcın üstüne doğru kıvrın ve iki ucu bükerek sivirtin.

NOT: Bu böreği isterseniz sadeyağ yerine yarım bardak zeytinyağı kullanarak da yapabilirsiniz. Peynirli börek aslında soğansız yapılır ama baharda taze soğan koymak da yakışır.  
Bu börek bahar tazeliğini tam olarak yansıtır.  
Baharda köylerden taze Antep peyniri gelince pide fırınları evlere börek yetiştirmeye başlar.  
Taze sarımsak ve bol maydanoz zaten bahar tadı vermek için yeter da artar, ama asıl lezzet taze tarhun otundan gelir.  
Gaziantep'te tarhın olarak geçen tarhun otu hafif anasonu andıran tadıyla bu böreğe bambaşka bir ferahlık ve hoş koku verir.  
Tazesini bulamazsanız kuru tarhununu avucunuzda ovalayarak ekleyin.  
Kullanılacak peynir yağlı ve yumuşak olmalıdır.

