



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİÇEK BÖREK

Aynur Akdemir

100 gr yumuşak tereyağı ya da margarin
½ su bardağı zeytinyağı
1 adet yumurta sarısı
3 yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı sirke
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı şeker
Aldığı kadar un
İç malzemesi için:
3 adet orta boy haşlanmış patates
300 gr kadar beyaz peynir
Tuz
Karabiber
Biraz sıvı yağ

Patatesleri ve peyniri rendeleyin. Tuz, karabiber ve biraz sıvı yağ ilave edin, iç hacımız hazır beklesin. Hamur için bütün malzemeleri karıştırın ve poğaçaya kıvamında bir hamur yoğurun. 1 saat kadar dinlenen hamuru ikiye bölün. Bir parçasını büyük bir yuvarlak açın. Açtığınız hamuru yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye alın ve içine resimdeki gibi iç harcını yerleştirin. Diğer hamuru da aynı büyüklükte açıp tepsideki hamurun üzerine yerleştirin. Hamurun tam ortasına bir kase yerleştirin, kenarlarını çatalla bastırıp şekil verin. Kenarlarını ruletle ya da bıçakla keserek düzeltin. Sonrasında bıçakla resimde gördüğümüz gibi kesin. Üzerine yumurta sarısı sürüp kestiğiniz her parçayı dikkatlice içli kısım üste gelecek şekilde kıvrın. Son olarak ortaya susam ve çörek otu serpiştirin. Artık fırına gitme vakti geldi, 180 derecede ısınmış fırında pembeleşene kadar pişirin. Soğuduktan sonra afiyetle yiyin.

