



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİRİŞ OTLU BÖREK

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 5 adet yufka
- 500 gram çiriş otu (ayıklanmış ve temizlenmiş)
- 1 adet kuru soğan (ince doğranmış)
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
- Sosu için:
- 1 su bardağı süt
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 adet yumurta

Çiriş otlarını bol suyla yıkayın ve ince ince doğrayın. Bir tavada zeytinyağını ısıtın, ince doğranmış soğanları ekleyip kavurun. Ardından çiriş otlarını ekleyip 5-7 dakika kadar soteleyin. Tuz, karabiber ve isteğe bağlı pul biberle tatlandırın.

Bir kasede süt, yoğurt, sıvı yağ ve yumurtayı çırpılarak börek için sos hazırlayın.

İlk yufkayı tezgaha serin ve üzerine hazırladığınız sostan sürün. İkinci yufkayı üzerine serip aynı işlemi tekrarlayın. Üçüncü yufkayı serdikten sonra sotelenmiş çiriş otu harcını eşit şekilde yufkanın üzerine yayın. Yufkayı dikkatlice rulo haline getirin ve 2-3 parmak kalınlığında dilimleyin. Bu dilimleri yağlanmış fırın tepsisine yan yana dizin.

Böreklerin üzerine kalan sostan dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üstü kızarana kadar, yaklaşık 30-35 dakika pişirin.

Sıcak ya da ılık olarak servis yapın.

