



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖKELEK BÖREĞİ (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

1 kg çökelek peyniri
3-4 yemek kaşığı yoğurt
2-3 yemek kaşığı sadeyağ
1 demet maydanoz
1 baş sarımsak veya
4-5 adet taze sarımsak
2 yemek kaşığı pul biber
1,5 tatlı kaşığı tuz

Sarımsak ve maydanozları ince ince kıyın. Çökelek ve diğer malzemeleri ekleyerek karıştırın.

Harcı pide fırınına gönderin ve kapalı olarak pişirtin.

Eğer evde yapıyorsanız hamuru ince uzun pide gibi açın ve harcı boydan yarısına döşeyerek hamurun ikinci yarısını üstüne kapatın.

Not: Bu böreği lor böreği gibi isterseniz sadeyağ yerine varım bardak zeytinyağı kullanarak da yapabilirsiniz. Bu börek fırından gelince taze olarak yenmelidir. Baharda taze çökelek peyniri ve körpe sarımsak çıkınca yapılan bu börek tadını malzemelerin bahar tazeliğinden alır. Eğer istenirse taze sarımsak ile birlikte birkaç sap taze soğan da katılabilir.