



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖKELEKLİ BÖREK (OSMANİYE)

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

4 Su bardağı Un
4,5 su Bardağı su
1/2 çorba kaşığı kabartma tozu
Tuz
1 adet yumurta
3 çorba kaşığı Yoğurt
250 gr soğan
500 gr çökeliç
1/2 bağ maydonoz
2 çay kaşığı kırmızı pulbiber
2 çorba kaşığı katı yağ
1 su bardağı zeytinyağı

Soganları ve maydonozları ince ince kıyın. Katı yağı tavada eritin. Yağ kızınca soğanları iinde pempeleşinceye kadar kavurun, pul biberi katıp karıştırarak ateşten alın. Çökeleği ve maydonuzu ekleyin soğanlarla karıştırarak harcı tamamlayın. Un ile kabartma tozunu ve tuzu bir kaba ekleyin. Ortasını havuz biçiminde açıp yumurtayı, yoğurdu ve suyu koyun. Parmak uçlarınızla suyu una yedirerek yogurup yumuşak bir bir hamur hazırlayın. Hamuru 30 parçaya ayırın, yuvarlayarak topak yapın. Topakları birer birer önünüze alıp unlanmış tezgahta merdane ile 15 cm çapında açın. Hamurların birer yarısına harcı bölüştürün. Hamurun öteki yarısını üzerine kapatıp açılmaması için kenarlarına bastırın. Zeytinyağını tavada kızdırın. Hazırladığınız börekleri tavaya yerleştirip her iki yanıda altın sarısı renk alınca kadar kızartın. Süzdürerek yağdan alıp, üzerine havlu kağıt serilmiş bir tabağa çıkartın. Bütün börekleri böylece kızartıp bir tabağa aktararak servis yapın. Aynı şekilde çökeliç böreklerini kor ateş üzerinde kızgın saç üzerinde de pişirilir.

