



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖKELEKLİ TANDIR BÖREĞİ (ADANA)

Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı

Çökelek

Hamuru için:

1 kg. un

1 tatlı kaşığı tuz

Yeteri kadar su

Un, tuz ve su karışımıyla sertçe bir hamur yoğrulur. Hamurdan küçük bezeler yapılır. Yapılan bezeler açılarak içine çökelekli harç koyulur, kenarları kapatılır. Hazırlanan börekler tandırda pişirildikten sonra tereyağıyla yağlanarak servis yapılır.
