



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖREKOTLU BÖREK

Malzemeler

1 ay bardağı yoğurt
1 orba kaşığı şeker
1 fincan sıvı yağ
1 orba kaşığı sirke
kabartma tozu
alabildiğı kadar un
1 tatlı kaşığı tuz
İç malzemesi:
240 gr kıyma
1 demet taze soğan
1 demet maydanoz
1 demet dereotu
100 gr peynir veya lor
2 adet yumurta
Çörekotu
tuz
karabiber

Yapılışı

Yoğurt, sirke, şeker, tuz, sıvıyağ, kabartma tozu ve un ile kulak mememsi yumuşaklığında bir hamur yapılır. Buzdolabında dinlendirilir. Yarım saat dinlendikten sonra iki parçaya bölünüp merdane ile tepsi büyüklüğünde açılıp yağlanmış fırın tepsisine yerleştirilir. Diğer yanda kıyma tavada yağ ile çevrilip içine kıyılmış maydanoz, taze soğan, dereotu, yumurta ve peynir karıştırılarak bir iç hazırlanır. Yayılmış hamurun üzerine dökülür. İkinci hamur da açılıp üste yerleştirilir. Üzerine yumurta sarısı sürülerek çörek otu serpilip fırında pişirilir.