



D DÖREK (KARATAŞ ADANA)

Duygu Özcan

1 kg Un

Tuz

Su

İçi için:

9-10 adet soğan

2 kg ıspanak

Yağ

Tuz

Pulbiber

İçi için, ıspanaklar ince ince doğandıktan sonra kaynayan suya batırılıp çıkarılır. Suyunu almak için iyice sıkılır. Geniş bir kaba alınan ıspanağın üzerine ince doğranan soğanlar, yağ, pul biber ve tuz eklenerek karıştırılır. Daha sonra hamur yoğrulur ve küçük bezelere ayrılarak açılır. Açılan hamura ıspanaklı harç eklenerek "D" şeklinde kapatılır. Ekmek sacında ya da tavada pişirilir.

