



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

GELİNCİK BÖREĞİ (BURSA)

500 gram gelincik otu
1 su bardağı lor peynir
Aldığı kadar un
Su
Tuz
Tereyağı
Karabiber

Unu yoğurma kabına alın. Su ve tuz ilave edin.
Ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun.
Hamurunuzu bezelere ayırın.
Bezelerinizi el ile çekiştirerek yufka şeklinde açın.
Gelincik otunu yıkayıp doğrayın. Sıcak sudan geçirerek acı suyunu çıkarın.
İçine tuz, karabiber veya lor peyniri ekleyerek yufkanın üzerine serin.
Yufkayı dürüm şeklinde sarıp katlayın. Tepsinin ortasından başlayıp yuvarlak olacak şekilde yerleştirin.
Üzerine tereyağını eriterek gezdirin.
Fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

