



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GELİNCİK BÖREĞİ (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Hamuru İçin:

1 kg Un

Aldığı Kadar Su

Tuz

Böreğin Harcı:

1 kg Gelincik Otu

1 Tatlı Kaşığı Karabiber

1 Tatlı Kaşığı Pul Biber

1,5 Çay Bardağı Sıvı Yağ

1 Adet Kuru Soğan

1 Yumurta

Gelincik otları ayıklanıp incecik doğranır. Bol suda yıkanarak, suyu süzdürülüp, geniş bir kabın içine konularak hazır hale getirilir. Kızgın yağın üzerine ince kıyılmış soğan eklenerek biraz kavrulur. İçine yumurta kırılır ve yumurta pişince ateşten alınır. Baharatlarla beraber hazırlanmış olan gelincik otuyla iyice harmanlanarak börek içi hazırlanır. Un, tuz ve su karıştırılarak kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğrulur. Bezelere ayrılarak, ekmek tahtası üzerinde yufka büyüklüğünde açılır. Yufkanın yarısına böreklik içten döşenerek, diğer yarısı üzerine katlanır. Kenarları parmakla bastırılarak kapatılır. Pişirmegeçle tandırda veya ocakta sac üzerinde her iki tarafı da pişirilip sıcak olarak servis yapılır.

Not: Sirken, kuzukulağı, ebegümeci, kalkan dikenli, ısırgan otu gibi diğer yabani otlardan da aynı şekilde böreklik içler hazırlanabilir.

