



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GELİNCİK OTLU BÖREK (BURSA MUDANYA)

Malzemeler:

- 1 kilogram gelincik otu
- 3 adet orta boy soğan
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- Tuz karabiber ve pul biber
- 4 adet yufka
- Üzeri için:
- 2-3 kaşık yoğurt
- 2 kaşık zeytinyağı
- 1 adet yumurta

Hazırlanışı:

Gelincik otlarını temizleyip, bol suda bekletin ve iyice yıkayın. Otları iri doğrayın. Soğanları küp küp doğrayın, zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurun. Otları ilave edip, kavurmaya devam edin. Otlar pişince ateşten alıp, tuzunu, baharatlarını ekleyip, karıştırın. Yufkaları dört parçaya ayırın. Malzemeyi parçalara paylaştırın. Sivri ucundan sarıp, rulo yapın. Gül şekli verin. Yufkaları yağlanmış tepsiye dizin, zeytinyağı, yoğurt ve yumurtayı iyice çırpıp böreklerin üzerine sürün. 200 derecede üzerleri kızarıncaya kadar pişirin. İlininca servis edin. Not: Gelincik otu, dağda yetişen bir bitkidir. Gelincik çiçeği açmadan toplanır. Pirinçli ve kıymalı olarak da tüketilebilir.