



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GELİNCİK OTLU MİNİK ÇÖREK

2 yemek kaşığı yağ
2,5 su bardağı tam buğday unu
1 çay bardağı fındık yağı
1 tane yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
4 yemek kaşığı yoğurt
1 yemek kaşığı vişne sirkesi
1 çay kaşığı kabartma tozu
300 gr gelincik otu
2 dal taze sarımsak
2 dal pırasa
4 dal taze soğan
1 avuç nane
1 adet maydanoz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı pulbiber
100 gr keçi peyniri
200 gr rendelenmiş taze kaşar
1 adet yumurta sarısı
Çay kaşığının ucuyla bal
1 yemek kaşığı çörekotu

Önce sarımsağı ve soğanı kavurdum, ardından otu içine ekledim onuda suyu çekilene kadar kavurdum, tuzunu baharatını ilave edip soğumaya bıraktım, soğuyunca peynirini,kaşarın yarısını katıp harmanladım. Oda sıcaklığında yumurta, yoğurt, margarin, fındıkyağı, tuz, sirke, kabartma tozunu yoğurma kabıma alıp karıştırdım.

Yavaş yavaş unumu ilave edip ele yapışmayan yumuşak hamur hazırladım, hamuru 10 dakika dinlendirdim, 6 parçaya böldüm.

Her parçayı tezgaha un serip tatlı tabağı büyüklüğünde açtım, ortasına önce kaşardan biraz septim, üzerine otlu harçtan 1 yemek kaşığı serdim, kenarlarından katlayarak ortaya doğru kıvrıdım yuvarlak pile şekli verdim.

Yağlı kağıt serili tepsiye aralıklarla dizdim, bal, yağ ve yumurtanın sarısını iyice çırpıp böreklerin üzerine sürdüm, çörekotu serpip, önceden ısıttığım 200 °C fırında yaklaşık 20-25 dakika kızarana kadar pişirdim.



