



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HODAN BÖREĞİ

Yarım kg yufka
Yarım litre süt
Yarım litre su
Yarım lt sıvıyağ
İç malzeme için:
1 demet hodan
1 adet soğan
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Bir tavada bol suda yıkayıp ayıkladığınız ve ince kıydığınız hodanları, ince kıydığınız soğanlarla soteleyin. Tuz ve biberini ayarlayın. Yufkaları sıvı yağ, süt ve su ile oluşturduğunuz sulu harç ile yağlayın ve 8'e bölün. İç malzemeyi koyup sigara böreği gibi sarın. Yağlanmış fırın tepsisine koyup, kalan harcı üzerine sürün. 200 dereceye ayarladığınız fırında börekleri üzeri kızarana kadar pişirin. Arzuunuza göre sıcak veya ılık olarak servis yapabilirsiniz.

Hodan otu: Mayıs-eylül ayları arasında mavi renkte çiçek açar. Sert tüylü, 15-60 cm yüksekliğinde, bir yıllık otsu bir bitkidir. Halk dilinde sığırdili olarak da bilinir. Rutubetli yerleri sever. Buruşuk yaprakları ovaldir, çiçekleri ise uzun saplıdır. Türkiye'de Marmara, Kuzey ve Batı Anadolu'da yetişir.