



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISIRGANOTLU BÖREK (ÇEŞME İZMİR)

Reşat Akbaykal

Hamuru için:

2 bağ ısırgan otu

100 gr. beyaz peynir

100 gr. tulum peyniri

100 gr. lor

2+1 adet yumurta (1 yumurta böreğin üzerine sürmek için)

1 çay bardağı zeytinyağı

4 adet kuru kırmızı biber

1 çorba kaşığı dolusu yoğurt

1 kg. hazır yufka

Isırganı ayıklayıp yıkarız.

Elinize ısırgan otunun ince dikenlerinin batmasını istemiyorsanız, doktor eldiveni giyebilirsiniz.

Isırgan otu üzerine beyaz peynir, tulum peyniri, lor, yumurta ve zeytinyağını ekleyerek, hepsini birlikte karıştırırız.

Kuru kırmızı biberi közleyip börek malzememize ekleriz. (İsteğe bağlı).

Tepsiyi yağlarız.

Yarım yufkanın üzerine bir miktar iç malzememizden koyarız ve yufkamızı rulo şeklinde kapatırız.

Yaptığımız ruloyu saat yönünde çeviririz. Yufkamızı çiçek şeklinde kıvrımış oluruz.

Diğer bir kapta hafif sulandırdığımız yoğurdun üzerine 1 yumurta kırarız ve çırpmaya başlarız.

Çırpıtığımız yumurtayı ve yoğurt karışımını çiçek şeklindeki böreklerin üzerine fırça ile süreriz.

Böreklerin üzerine susam ve çörekotu ekeriz.

Benim kullandığım odun fırını güçlü olduğu için, tepsinin üzerine folyo kapatıp fırına sürdüm. Piştikten sonra

böreğin üzerinin kızarması için folyoyu çıkarıp tekrar fırına attım.

Siz de kullandığınız fırının gücüne göre kendinizi ayarlayın.

Ancak fırını önceden mutlaka ısıtın.

Not: Bu böreğin en büyük özelliği, malzemesinde ve yufkanın üzerinde çok az yağ bulunmasıdır. Bu sayede çok hafif bir börek yapmış oluruz ve böreği yedikten sonra hazım problemi yaşamayız.

