



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISIRGANOTLU SEBZELİ ÇAYIR BÖREĞİ

Böreğin içi için:

500 gr. haşlanmış ve doğranmış ısırgan otu

200 gr. ince doğranmış soğan

100 gr. zeytinyağı

1 çay bardağı süt

500 gr. çapraz ince doğranmış pırasa

2 adet yumurta

1 çay kaşığı karabiber ve tuz

Börek hamuru için:

600 gr. un

300 gr. yoğurt

2 yumurta

Tuz

Su

Önce iç hazırlanacak. Tencereye zeytinyağı koyulup kızdırılacak. Soğan koyulup bir iki karıştırıldıktan sonra pırasa ve daha sonra da ısırgan eklenip karıştırılacak. Yumurta, süt, karabiber, tuz katılıp bir kaynatmada ateşten alınacak. İç bir kenarda soğutulurken, hamur hazırlanacak. Un, yoğurt, yumurta ve tuz karılıp kulak memesi kıvamında hamur tutulacak. Hamur ıslak bir bez ile örtülüp 5 dakika dinlendirilecek. Sonra 10 eşit parçaya bölünecek. Her parça merdane ile açılacak. Bunların 5 tanesi üst üste koyularak 2 adet börek hamuru elde edilecek.

Hamurların biri tepsiye döşendikten sonra, üzerine iç yayılacak; ikinci hamur da bunun üzerine kapatılacak. 5 dakika kadar dinlendirildikten sonra, fırına verilip iyice kızartılacak.