



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARIŞIK OTLU BÖREK

<https://www.elele.com.tr>

800 g un  
Tuz  
Aldığı kadar su  
İç harcı için:  
Radika  
Yabani pırasa  
Turp otu  
Arapsaçı  
1 çay bardağı lor peyniri  
Tuz  
Yağlamak için:  
250 g tereyağı

Hamuru için unu geniş bir yoğurma kabına alın. Bir tatlı kaşığı kadar tuz ilave edip harmanlayın. Yumuşak kıvamlı bir hamur elde edecek kadar su ilave ederek yoğurun. İç harcı için yıkayıp süzdüğünüz otları ince doğrayın ve bir kaseye alın. Lor peyniri ve tuzu ilave edip karıştırın. Hamuru hafif unlanmış tezgah üzerine alın. Bir oklava yardımıyla ince açın. Eritilmiş tereyağı ile yağlayın ve bir kenarına iç harcını yayıp rulo şeklinde sarın. Ruloyu içe doğru kıvrarak kol böreği şekli verin. Böreği yağlı kağıt serili fırın tepsisine alın. Kalan tereyağını üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirip servis yapın.

