



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEKLiKGÖZÜ OTLU BÖREK

500 gram keklİkgözü otu  
150 gram peynir  
1 adet kuru soğan  
Karabiber  
Pul biber  
Tuz  
5 tane yufka  
1 bardak süt  
3 adet yumurta  
50 gr. margarin

İlk önce keklİkgözü otlarını iyice yıkayarak çok ince olmayacak biçimde doğruyoruz. Tencerede hafif tuzlu su kaynatarak keklİkgözü otlarını 5 dakika bu su içerisinde haşlıyoruz. Daha sonra keklİkgözü otlarını süzüp bir kenarda soğumaya bırakıyoruz. keklİkgözü otları soğuyunca peynirimizi ve yemeklik doğrayıp kavurmuş olduğumuz soğanıda içerisine ekliyoruz. En son olarak tuz ve baharatları katarak harcımızı oluşturuyoruz. Farklı bir kaptaki süt, eritilmiş margarin ve yumurtaları güzelce çırpıyoruz. Yumurtaların 1 tanesinin sarısını ayırmayı unutmayalım. Yağlı kağıt serilmiş olan tepsimize yufkaların bir tanesini kenarları tepside sarkacak biçimde sererek sütlü karışımdan güzelce yedirerek sürüyoruz. İlk kata iç koymadan diğer yufkayı da ortadan bölerek üstüne koyuyoruz ve sütlü karışımla harcımızdan koyuyoruz. Yufkalar bitene dek benzer işlemi yapıyoruz ve en son olarak yufkayı üste katlıyoruz. Yumurta sarısını sürerek 180 dereceye ısıttığımız fırında kızarana dek 45 dakika civarında güzelce pişiriyoruz.