



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOCAGÖRMEZ BÖREĞİ (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Un 1 kilogram
Su 2 su bardağı
Ispanak veya peynir 1 kilogram
Margarin 1 çorba kaşığı
Yumurta 1 adet
Sıvı yağ 1 çay bardağı
Kimyon 1 çay kaşığı
Pul biber 1 çay kaşığı
Tuz
1 çay kaşığı

Un ve su ile yoğrulan hamur, kulak memesi kıvamına gelene dek yoğrulur. Oklava yardımıyla açılır. Oklavayla açılan yufkalar margarin ile yağlanan tepsiye koyulur. Bu arada ıspanaklar iyice yıkanır ve haşlanır. Daha sonra ince ince kesilerek bir kaba alınır. Ispanakların içine yağ, kimyon, tuz ve pul biber atılır. Yufkaların üzerine el ile ıspanak serpilir (arzu edenler peynir de kullanabilir). Bu işlem yufka en üst tabakaya ulaşıncaya kadar tekrar eder. En üst tabakaya ise yumurta sarısı sürülür. Yine el ile yufkanın her bölgesine, yufka turuncumsu bir renk alana dek yayılır ve fırına verilir.

