



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOZNIK

<http://www.hurriyet.com.tr>

250 gram asma yaprağı (salamura kullanacaksanız bir gece önceden suya koyup tuzunu akıtın)
2 su bardağı mısır unu
1,5 su bardağı yoğurt
2 kahve fincanı zeytinyağı
1 demet taze soğan
2 dal pırasa
Yarım demet maydanoz
Yarım su bardağı su
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz

Pırasa, taze soğan ve maydanozları ayıklayıp ince ince doğrayın.

Yoğurdu derin bir kasede mısır unuyla karıştırın.

Doğradığınız yeşillikleri de bu karışıma ilave edin.

Su, tuz ve şekeri de ekleyip boza kıvamında bir harç elde edene kadar karıştırın. (Gerekirse su ilave edebilirsiniz.)

Asma yapraklarını kaynar suda 3 dakika haşlayıp tavadan alın.

Geniş bir tavayı yağlayıp asma yapraklarını parlak yüzleri alta gelecek şekilde tavaya yerleştirin. Yapraklar tavanın kenarlarından biraz dışarı sarkmalı.

Mısır unlu karışımı yaprakların üzerine boşaltıp sarkan yapraklarla üzerini kapatın.

Harcın üstü de asma yaprağıyla örttükten sonra lozniki ocağa alın.

Bir tarafını 15 dakika kadar kızarttığınız böreğinizi bir tepsi yardımıyla ters yüz edip alt tarafını da 15 dakika pişirin.

Servis tabağına aldıktan sonra dilimleyip servis yapın.

Not: Asma pidesi olarak da bilinen "loznik" için Trakya mutfağına ait bir börek diyebiliriz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 28.03.2024