



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖKSEOTLU VE SEBZELİ BÖREK

1 demet ökseotu
100 gr pırasa
100 gr pazı
100 gr lahanaya
1 kg mısır unu
1 tutam tuz
Alabildiğince su
100 gr margarin

Ökseotunu, pırasayı, pazıyı, lahanayı ince ince doğruyoruz, tuz, margarin ekleyip tüm otları mısır unuyla karıştırıyoruz, su ekleyip iyice yoğuruyoruz önceden ısıtılmış fırında 30 dakika pişirip sıcak servis yapıyoruz.
