



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OTLU BÖREK

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

5 yufka
1 demet pazı
300 g hindiba
1 demet ısırgan otu
1 soğan
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Karabiber
Tuz
Kırmızı pul biber
Islatmak için:
50 g eritilmiş tereyağı
1 çay bardağı Ayçiçek yağı
1 çay bardağı su
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı Ayçiçek yağı
Susam
Çörekotu

Soğanı yemeklik doğrayıp zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurun. Otları doğrayarak ekleyin ve orta ateşte yumuşayınca kadar pişirin. Tuz ve baharatları ekleyip soğumaya bırakın. Fırın tepsisini yağlayıp bir yufkayı bütün olarak tepsinin içine yayın. Aralarına eritilmiş tereyağı, su ve Ayçiçek yağı karışımını dökerek bir buçuk yufkayı gelişi güzel buruşturarak yerleştirin. Üzerine otlu karışımı yayıp diğer yufkaları da aynı şekilde yerleştirin. Yumurta sarısını Ayçiçek yağı ile karıştırıp yufkanın üzerine sürün. Susam ve çörekotu serpiştirip önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

