



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OTLU BÖREK (İZMİR)

Hamur için:

2 su bardağı su

1 su bardağı yoğurt

1 çay bardağı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı kuru maya

1 çay kaşığı kabartma tozu

1.5 tatlı kaşığı tuz

5 su bardağı un

2 su bardağı tam buğday unu

İçi için:

1 bağ ısırgan otu

Yarım kg. ıspanak

2 su bardağı çökelek

Tuz

Karabiber

Kırmızı pul biber

Üzeri için:

5 yemek kaşığı zeytinyağı

2 yemek kaşığı yoğurt

1 adet yumurtanın sarısı

Hamur malzemesini bir araya getirip yoğuruyoruz. Üzerine nemli bir bez örterek mayalanmasını sağlıyoruz. İç malzeme için; çiğden tüm malzemeyi doğrayıp karıştırıyoruz. Hamur mayalanınca bezelere ayırıp açıyoruz ve zeytinyağı sürüyoruz. Otlu iç malzemeden koyup rulo şeklinde sararak yuvarlak bir tepsinin ortasına gül gibi biçim veriyoruz. Diğer hazırladığımız ruloları etrafına sarıyoruz. Zeytinyağı, yoğurt ve yumurta sarısını karıştırıp böreğin üzerine sürüyoruz, önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyoruz.

