



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## OTLU BÖREK

3 su bardağı un  
1 tatlı kaşığı tuz  
Aldığı kadar su  
2 çorba kaşığı erimiş tereyağı  
İçi için:  
2 çorba kaşığı yoğurt  
500 gram ıspanak yaprağı  
1 demet dereotu  
250 gram peynir  
1 çay bardağı süt  
Tuz  
Karabiber, kekik, pul biber  
1 çay bardağı sıvı yağ

Hamuru yoğurmak için, un, su, tuzu yoğurup dinlendirip ikiye bölüp açın. Daha sonra üzerine erimiş yağı sürüp biraz daha çekerek hamuru inceltin. İçi için de dereotlarını ıspanakları yıkayıp ince ince kıyın. Bir kabın içinde yoğurt, yağ, rendelenmiş peynir ve sütü iyice ezip yumuşak bir kıvama getirin. İçine otları ekleyip baharatlandırın. Bu harcı yufkaların üzerine süsün. Yufkaları sıkıca rulo yapın. 200 derecedeki fırında 35 dakika kızartın. İsterseniz sigara böreği gibi sararak yağda da kızartabilirsiniz.

