



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

OTLU BÖREK

1 kilo yenecek ot (hindiba, ebegümeci, lâbada, semizotu, ıspanak, pazı karışımı)
2 baş soğan
100 gram rendelenmiş gravyer peyniri
50 gram çekirdeksiz üzüm
4 yumurta
4 kaşık kadar kurutulmuş ekmek tozu
1 fiske cevzi bevva
1 desilitre zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Üzümleri ılık suda yumuşatmalı. Otları temizleyip bol akarsuda iyice yıkadıktan sonra çok az bir suda haşlamalı. Sonra sularını iyice süzüp kıyarcasına ince doğramalı. Soğanları rendelemeli ve zeytinyağıyla (1 kaşık kadarını bir kenara bırakarak) birlikte çok hafif bir ateşte karıştırarak kavurmalı. Soğanlar iyice pembeleşince suyu süzölmüş üzümlerle kıyılmış otları içine atmalı ve bunları da karıştırarak bir süre birlikte kavurmalı. Tuzlayıp biberledikten ve bir çimdik cevzi bevva serptikten sonra ateşin kuvvetini arttırmalı ve bir dakika kadar kuvvetli ateşte karıştırarak pişirmeli. Kabı ateşten indirip içindekileri soğumaya bırakmalı. Beri yanda bir kâsede yumurtaları tuzlayıp biberledikten sonra çırparak köpürtmeli. Çırpmaya ara vermeden rendelenmiş peyniri katıp buna yedirmeli. Buna otlı karışımı katıp hepsini mümkün olduğu kadar birbirine yedirmeli. Alçak kenarlı bir fırın tepsisini zeytinyağına bulamalı. Bunun üstüne kurutulmuş ekmek tozunun yarısını serpiştirmeli Onun üstüne de kâsedeki karışımı döküp bir spatulayla yaymalı. Otlı karışımın üstüne, kalan kurutulmuş ekmek tozunu da serptikten sonra tepsiyi sıcak bir fırına sürmeli. Otların arasındaki yumurtalar pişince ve üzerleri de kırılaşıp kızarıncaya tepsiyi fırından çıkarmalı ve başaşağı ederek içindekini büyük bir servis tabağına aktardıktan sonra servis yapmalı.

[ML® Otlı Çörek için tıklayın](#)