



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## OTLU BÖREK

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

Hamuru için:

Un 2 su bardağı

Yumurta 1 adet

Tuz yeteri kadar

Su alabildiği kadar

İçi için:

1 demet ebeğümeci

1 demet kuzukulağı

4 dal taze soğanın yeşil kısımları

1 su bardağı yağlı çökelek

1 çay bardağı zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Pul biber

Üzeri için:

Yumurta sarısı 2 adet

Öncelikle böreğin içi için ebeğümeci, ıspanak yaprağı, kuzukulağı ve taze soğanın sap kısımlarını iyice yıkayıp süzün. Kâğıt havlu ile kuruladıktan sonra kıyın. Bir tencere içinde çok hafif soteleyerek baharatları ekleyiniz. Soteleme işlemi kısa olmalı rengini kaybetmemesi için, içine lor peyniri, zeytinyağı, ilave ediniz. Tüm malzemeyi karıştırın ve bir kenara alın.

Hamur için tüm malzemeyi yoğurma kabında yoğurunuz. Kulak memesinden biraz sert olacak şekilde olana kadar yoğurma işlemi yapınız. Hamurları 4 eşit parçaya bölerek yufka şeklinde açınız. Kullanılacak tepsiyi yağlayınız. Bir kat yufka ekleyiniz ve üzerini yağlayın. Bir kat yufka üzerine tekrar ilave ediniz ve iç harcı tamamını yayın. Üzerine aynı şekilde bir kat yufka ilave edip arasını yağlayınız ve son yufkayı tekrar ilave ediniz. Üzerini yumurta sarısı ile yağlayınız ve dilediğiniz şekilde çatal ile şekil veriniz. 180 derecelik fırında 20-25 dakika üzeri iyice kızarana kadar pişiriniz. Dilediğiniz şekilde keserek ılık olarak servis ediniz.

