



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OTLU BÖREK

1 demet radika
1 demet ebeğümeci
1 adet büyük boy soğan
2 adet kırmızı biber
1 çay bardağı zeytinyağı
300 gram beyaz peynir
4 adet yufka
Tuz
Karabiber
Pulbiber
Yufkalara sürmek için:
2 adet yumurta
100 gram eritilmiş tereyağı
1 çay bardağı yoğurt
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
Susam

Ebeğümeci ve radikayı temizleyip irice doğrayın. Zeytinyağını bir tavaya alıp, yemeklik doğanmış soğanı rengi dönene dek kavurun. İnce kıyılmış biber ekleyip birkaç dakika daha kavurun ve doğranmış otları ilave edin. Tuz, karabiber ve pulbiber katın. Otlar suyunu salıp çekince ocaktan alın. Ufalanmış beyaz peynir ilave edin. Çırpılmış yumurta, eritilmiş tereyağı ve yoğurdu karıştırın. Bir adet yufkayı düz bir zemine serin. Üzerine yoğurtlu karışımdan sürüp ikinci yufkayı koyun ve 8 eşit üçgen parçaya bölün. Her parçanın geniş kısmına otlu iç harçtan koyun. Kenar kısımlarını enli bir şekilde içe doğru katlayın ve sarın. Diğer parçaları da aynı şekilde hazırlayıp, yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsisine yerleştirin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam serpin. Orta kısımlarına uzunlamasına küçük birer kesik atın. Kalan 2 adet yufkayı da aynı şekilde hazırlayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana dek pişirin.

