



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OTLU BÖREK

6-8 kişilik Gerekli malzeme:

2.5 su bardağı un

1 çorba kaşığı yaş maya

1 çay bardağı ılık su

4 çorba kaşığı zeytinyağı

İç malzeme:

1 su bardağı süt kreması

250 gr lor peyniri

100 gr beyazpeynir

Yarım demet maydanoz

Yarım demet dereotu

Yarım demet fesleğen

2 dal taze nane

3 dal taze soğan

Tuz, karabiber

Süslemek için:

2 çorba kaşığı çörekotu

Mayayı ılık suya ilave edip karıştırın ve kabarıncaya kadar bekletin. Unu yoğurma kabına eleyip mayalı suyu ve yağı azar azar ekleyin. İyice yoğurup üzerini nemli bir bezle örtün. 2 saat bekletin.

Yeşillikleri temizleyip kıyın. Krema, yumurta, peynir çeşitleri, kıyılmış otlar, tuz ve karabiberi bir kaptaki karıştırın.

Hamuru un serpilmiş zeminde biri büyük diğeri küçük iki parçaya bölüp açın. Büyük hamuru yağlanmış fırın kabının dibine döşeyin. İç malzemeyi ilave edip küçük hamurla üzerini kaplayın. Üzerine çörekotu serpiştirin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin. Ilık servis yapın.