



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## OTLU BÖREK

- 1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Demet maydonoz
- 1 Demet pazı
- 1 Demet taze soğan
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 1 Çay Bardağı zeytinyağı
- 1 Çay Kaşığı nane
- 1 Çay Bardağı su
- 3 Adet yufka
- 1 Yemek Kaşığı sana hamurışı

Su ve zeytinyağını bi kase içerisinde karıştırıyoruz. Yufkaların arasına bu karışımdan sürerek üst üste diziyoruz. İnce şekilde doğranmış taze soğanlarımızı sana margarinle kavuruyoruz ve daha sonra üzerine pazı ve maydonozu ekliyoruz karıştırıyoruz. Baharatlarımızıda bu karışıma ekledikten sonra 5 dakika pişiriyoruz. Karışım doğuduktan sonra yufkanın üzerine surup yufkaları kenarlarından ortasına doğru iki taraftan rulo şeklinde katlıyoruz. İki ruloyu ortadan keserek ayırıyoruz. Bir parmak kalınlığında keserek yufkalarımızı tepsiye diziyoruz ve önceden ısıttığımız 180 derecedeki fırında 15dakika pişiriyoruz.