



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OTLU BÖREK

Yarım kilo pazı
1 demet taze soğan
200gr ebegümeci
100gr dalagan
100gr gelincik otu
100gr pırasa
1 adet kurusoğan
100gr arapsaçı
1 su bardağı eritilmiş margarin
3 su bardağı un
2,5 su bardağı su
yarım limonun suyu
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
1 tutam tuz

Tüm yeşillikleri iyice yıkadıktan sonra sirkeli suda bekleterek süzün. Soğanları ve yeşillikleri ince ince doğrayıp, tuz ekleyerek ovup fazla suyunu sıkın. Derin bir kapta un, su ve limon suyunu karıştırıp, boza kıvamında bir karışım elde edin. Fırın tepsisini fırın kağıdı ile kaplayarak kağıdı yağlayın. Hazırladığınız karışımdan tepsinin dibini kaplayacak şekilde bir miktar dökün. Kalan karışıma sıkığınız otları, yağın yarısını ekleyip güzelce karıştırın. Karışan malzemeleri tepsiye yayıp, kalan yağda kaşıkla üzerine gezdirin. 200 derece fırında istediğiniz kızarıklığa gelene kadar pişirin. (ort. 45-50 dk) Soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapabilirsiniz.