



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## OTLU DOLAMA BÖREK (İZMİR)

İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

3 adet yufka

Sıvı harcı için:

3/4 su bardağı süt

1/2 su bardağı sıvıyağ

1 yumurta

İç harcı için:

Gelincik, ıspanak, pazı, ebeğümeci, taze soğan, maydanoz ve dereotu

Çökelek

İç harcı için öncelikle taze otları ince ince kıyın ve çökelek ile harmanlayın. Bir kaptaki iyice çırpıp birbiri ile özdeşleşen sıvı harcı tezgâha yaydığınız her bir yufkaya bu sıvı harçtan sürüp hazırladığınız iç malzemeden yeteri miktarda yayın ve yanlarını hafif kıvrarak rulo haline getirin. Daha önceden yağladığınız yuvarlak tepsi veya cam kalıbınıza ortadan başlayarak kendi etrafında dolamak suretiyle tüm yufkalara aynı işlemi uygulayarak yerleştiriniz. Kalan sıvı harcı böreğin üzerine yayıp en üste çörekotu ya da susam serpiştirerek önceden ısıtılmış 180 C de üzeri kızarana kadar pişiriniz çıkardığınızda üçgen dilimler halinde keserek servis yapabilirsiniz.

