



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

OTLU KOL BÖREĞİ

500 gram un
1 paket yumuşak margarin
1 çay bardağı zeytinyağı
250 gram çökelek
1 adet soğan
Yarımşar demet ısırgan otu, hindiba, maydanoz
Tuz
Üzerine:
1 kase yoğurt
1 kahve fincanı zeytinyağı

Bir kaba unu alıp, içine yumuşak margarin ve tuz ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında hamur yapın. Yarım saat dinlenmeye bırakın. Otları ince kıyın. Maydanoz, soğan, çökelek peyniri, pulbiber, tuz ve zeytinyağı ekleyip karıştırın. Hamurdan portakal büyüklüğünde bezeler koparıp, yufkalar açın. Araşma karışım serip rulo yapın ve tepsiye dizin. Yağ ve yoğurdu çırparak hamurların üzerine ince şekilde sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin.

[ML® Otlı Çörek için tıklayın](#)