



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OTLU PEYNİRLİ ÇITIR BÖREK (ALAÇATI İZMİR)

Alaçatı Ot Festivali 2013

Hamuru için:

1 Kilo Un

1 Adet Yumurta

1 Kahve Fincanı Sirke

250 Gram Tereyağı

1 Tatlı Kaşığı Tuz

Harcı için:

Toplam 1 Kilo Karışık Ot (Gelincik, Kuşayağı, Yabani Sarımsak, Ispanak, Melek Otu, Taze Soğan, Sakız Out, Labada, Yumurtalık Otu, Ebegümeci, Isırgan, Kongo Barsağı, Dede Sakalı, Yer Kestanesi, Yabani Pazı, İğnedanlık, Kızılback, Sirken)

250 Gram Beyaz Peynir

1 Tatlı Kaşığı Karabiber

1 Çay Bardağı Zeytinyağı

1 Tatlı Kaşığı Tuz

Üzeri için:

1-2 Adet Yumurta Sarısı

2 Yemek Kaşığı Çörekotu

Unu eleyin, ortasını havuz gibi açın. İçine sirke ve çırpılmış yumurtayı, tuzu ekleyip yoğurun.

Kulak memesi yumuşaklığında bir yoğunluk tutturun. Hamuru önce ikiye, sonra bu parçaları kendi içinde ikiye, tekrar ikiye bölerek 32 beze elde edin. Üzerine bir örtü örterek dinlenmeye bırakın. Dinlenmiş bezeleri teker teker unlu düz zeminde oklava ile tabak büyüklüğünde açın ve üzerlerini erimiş tereyağı ile yağlayıp üst üste dizin. En üste konulan yufkanın üzerine yağ sürmeyin ve yufkaları buzdolabına koyup yaklaşık bir saat dinlendirin. Listede yer alan otlardan bulabildiklerinizi ayıklayıp yıkayın, ince ince doğrayıp bir kaba koyun. Üzerine zeytinyağını, karabiberi, tuzu ve ufalanmış peyniri koyup karıştırarak harcı hazır edin Dolapta dinlenmiş yufkaları alın ve elle çekiştirerek tepsi büyüklüğünde açın.

Açılmış yufkalara harcı yerleştirip rulo halinde sarın. Yağlanmış tepsiye koyun. Üzerine çırpılmış yumurta sarısı sürün, çörekotu serpin. Fırın kabını önceden 180 derecede kızdırılmış fırına verin. Hamur pişip, üstü kızarıncaya kadar fırında alın ve böreyi servise verin.



© lezzetler.com tarif no:115409 • adı:Otlu Peynirli Çıtır Börek (Alaçatı İzmir) • gönderen:buz • indirme tarihi:02.04.2025 - 17:13