



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OTLU TAVA BÖREĞİ

Hamuru için:

2 su bardağı un

1 adet yumurta

1 tatlı kaşığı tuz

Aldığı kadar su

2 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı

1 çorba kaşığı çörekotu

Harcı için:

1 demet semizotu

1 demet dereotu

1 demet maydanoz

300 gram tuzsuz beyaz peynir

Harç için kıyılmış semizotu, dereotu, maydanoz ve ufalanmış peyniri karıştırın. Hamur için un, yumurta ve tuzu karıştırın. Azar azar su ilave edip, kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. 15 dakika dinlendirip, hamuru ikiye bölün. Bir parça hamuru ara sıra unlayarak merdane yardımıyla açın. Üzerine tereyağı sürüp rulo şeklinde katlayın. Daha sonra helezonik şekilde katlayıp, elinizle üzerine bastırın. Merdane ile iki servis tabağı büyüklüğünde açın. Ortasına peynirli harçtan yerleştirip, kenarlarını üzerine doğru bükerek katlayın. Kalan hamuru da aynı şekilde hazırlayın. Üzerlerine çörekotu serpip, tavada önlü arkalı pişirin. Ilık olarak servis yapın.

