



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PINAR LABNE'Lİ BÖREK

200 gr Pınar Labne
1 adet orta boy havuç
1/2 adet orta boy domates, kabuğu soyulmuş, çekirdeği çıkarılmış
1 adet küçük boy soğan
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 dal taze kekik
1 diş sarımsak
20 yaprak milföy

Soğanımızı çok ince kıyıyoruz.
Havucumuzu soyup tavla zarı büyüklüğünde küp küp doğruyoruz.
Tavaya zeytinyağı ilave ederek soğanı hızlı ateşte bir buçuk dakika hafif pembeleşinceye kadar soteliyoruz.
Hemen arkasından havucumuzu ve yine çok ince doğradığımız sarımsağı ilave ediyoruz.
Bu karışımı orta ateşte 7 dakika pişiriyoruz.
Sonra altını kapatıp, ılımasını bekliyoruz.
Küp küp doğradığımız, çekirdekleri ve suyu alınmış domatesimizi de ilave ediyoruz.
Tekrar karıştırıyoruz.
Hazırladığımız karışımı başka bir kapta Pınar Labne'ye ekliyoruz.
Dal dal ayırdığımız kekiği de ekleyerek karıştırmaya devam ediyoruz.
Bu arada kekik yerine arzu ederseniz maydanoz da ekleyebilirsiniz.
Milföy hamurumuzu oda sıcaklığında çözdürüyoruz.
Ve kare milföylerin içine bir tatlı kaşığı harçtan ilave ederek zarf şeklinde katlıyoruz.
İki ucun birleştiği kısma hafifçe bastırıyoruz.
Üzerine yumurta sarısı sürüp çörek otu serpiyoruz.
Böreklerimizi önceden 200 derecede ısıtılmış fırına veriyoruz.
10-15 dakika pişiriyoruz.
Böreklerimizin daha gevrek olması için fırınımızın kapağını hiç açmıyoruz.
Ve fırına koyduktan 6 dakika sonra ısıyı 180 dereceye getiriyoruz.
Karşınızda çıtır çıtır Pınar Labneli Börek!