



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REZENELİ BÖREK

<https://www.sabah.com.tr>

3 demet taze rezene
4 çorba kaşığı zeytinyağı
4 adet orta boy soğan
Tuz
Karabiber
Pul biber
3 adet yumurta
3 adet yufka
1 su bardağı yoğurt
1 çorba kaşığı susam
1 çorba kaşığı çörekotu
Üzeri için:
1 çay bardağı süt

2 çorba kaşığı zeytinyağında yemeklik doğranmış soğanları soteleyin. İçine ince kıyılmış rezene, tuz, karabiber ve pul biber katıp rezene yumuşayana kadar kavurun. 2 adet çırpılmış yumurtayı ilave edin. 2-3 dakika daha kavurduktan sonra soğuması için bir kenara alın. Diğer tarafta yağlanmış fırın tepsisine 1 adet yufkayı kenarları dışarı gelecek şekilde yayın. Yoğurdun 1 çorba kaşığını ayırıp, gerisine 2 çorba kaşığı zeytinyağı katarak çırpın. Bir fırça yardımı ile bu karışımdan yufkanın üzerine sürün. Kalan 2 adet yufkayı ortadan ikiye bölerek 4 parça elde edin. İki parça yufkayı aralarına yoğurtlu karışımdan sürerek tepsiye yayın. Orta kısma rezneli karışımı boşaltın. Üzerine kalan 2 parça yufkayı da aynı şekilde yayın. Tepsinin kenarlarından sarkan kısımları yufkaların üzerine kapatın. Kalan 1 adet yumurtayı 1 çorba kaşığı yoğurtla çırparak yufkaların üzerine sürün. Susam ve çörekotu serptikten sonra önceden ısıtılmış 175 derece fırında 35-40 dakika pişirin. Fırından çıkardıktan sonra üzerine sütü boşaltın. Böreği dilimleyip, sıcak olarak servis yapın.

