



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜRTMEKLİ ÇÖKELEK BÖREĞİ (KAHRAMANMARAŞ)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 kilogram. ürtmek
500 gram çökelek
100 gram Maraş peyniri
1 demet maydanoz
Karabiber
Kırmızı pul biber
Reyhan
Kekik
Tuz
Zeytinyağı

İlk olarak ürtmekler ince ince doğranır. Zeytinyağı ile hafif pembeleşinceye kadar kavrulur. Kavrulduktan sonra soğutulur. Bu arada maydanozlar doğranır, peynir rendelenir soğumuş olan ürtmeklerin üzerine ilave edilir. Çökelek ve peynir de ilave edilip harca lezzet vermek için tuz, karabiber, pul biber, kekik ve reyhan kullanılır. Çarşı fırınına gönderilir fırın işçiliği ile börek hazırlanır. Fırıncılar mayalı-mayasız hamur bezeleri açar, yeterince üstüne harç koyar, yayar ve kürek üzerine alarak ocağın koltuğunda pişirme işlemini denetimli olarak yapar. Pişen börekler kürekle çıkarılır, sıcakken üstüne tereyağı sürülerek tepsiye dizilir ve böreği pişirtene teslim edilir. Öneriler: Sıcak servis yapılır. Yanında ayran veya tarhana çorbası bulundurulur.

