



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜRTMEKLİ ÇÖKELEK BÖREĞİ (KAHRAMANMARAŞ)

<http://www.hurriyet.com.tr>

Hamuru için:

1 yemek kaşığı kuru maya

1,5 su bardağı ılık su

4 su bardağı un

1 tatlı kaşığı tuz

İç harcı için:

1 kilogram yeşil soğan

500 gram çökelek

100 gram Maraş peyniri

1 demet maydanoz

Karabiber

Kırmızı pul biber

Reyhan

Kekik

Tuz

Zeytinyağı

Servisi için:

Tereyağı

Kuru mayayı ılık suyla açıp yoğurma kabına alın ve canlanması için kısa bir süre bekletin.

Tuzu ve unu azar azar ekleyerek toparlanana kadar hamuru yoğurun.

Hamuru üzerini nemli bir bezle örterek dinlenmeye bırakın.

Bu esnada yeşil soğanları ince ince doğrayın.

Zeytinyağını tada kızdırıp soğanları yağda hafifçe kavurun ve soğuması için kenara alın.

Bu esnada maydanozları doğrayın ve Maraş peynirini rendeleyin.

Maydanoz, peynir ve çökeleği soğanlara ekleyip karıştırın.

Hamurdan 25-30 santimetre çapında yuvarlaklar açın.

Üzerine soğanlı içten koyup D şeklinde kapatın.

Börekleri tavada pişirip servis etmeden önce tereyağıyla yağlayın.

Soğumadan servis edin.

Not: Ürtmek Kahramanmaraş ağzında yeşil soğana verilen isim.



© lezzetler.com tarif no:147858 • adı:Ürtmekli Çökelek Böreği (Kahramanmaraş) • gönderen:damat bey • indirme tarihi:19.09.2024 - 22:34