



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENNİK BÖREĞİ

300 gr tereyağı
(560 gr) mısır unu
1 bağ ısırganotu
1 tatlı kaşığı şeker
Bir tutam kekik
3 çay kaşığı kabartma tozu
2 orta boy soğan
Yarım kg ıspanak
400 gr lor peyniri
1 su bardağı ılık su
Bir tutam fesleğen
Bir tutam nane
3 su bardağı yoğurt

Mısır unu tuz, kabartma tozu, şeker, margarinin yarısı ve ılık su ile karıştırılarak hamur hazırlanır. Yağlanmış tepsiye 1 parmak kalınlığında el ile yerleştirilir. tereyağla bir kısmı ile soğanlar kavrulur, üzerine doğranan ısırganotu ve ıspanak eklenerek kavrulmaya devam edilir. Karışıma tuz, lor peyniri, kekik, nane, fesleğen ilave edilir. Hazırlanan iç, mısır hamurunun üzerine serilir. En üste mısır unundan ayrılan bir su bardağı kuru mısır unu serpilir. Küçük kesilen sanayağı parçaları, mısır ununun üzerine dağıtılır. Yoğurt ve ertilmiş yağı karıştırılarak en üste gezdirilir ve üst yüzey tamamen kapatılır. 200 derecede üstü kızarana kadar pişirilir. Kare şeklinde kesilerek, naneli ve fesleğenli buzlu ayran ile sıcak olarak servis edilir.