

Karisik Otlu Borek

Malzemeler

Hamur icin:

7 kahve fincani un

2 yumurta

1.5 fincan zeytinyagi

1.5 paket kabartma tozu

1 cay kasigi karbonat

Tuz

Ic Harci Icin:

Yarim demet ispanak

Yarim demet pazi

Yarim demet pirasa

Yarim demet arapsaci

Yarim demet ignelik

Yarim demet gelincik

Yarim demet mayda

Yarim demet kuzu kulagi

Yarim demet ebegumeci

Yarim demet labada

Yarim demet maydanoz

Yarim demet taze sogan

Yarim kilo lor peyniri

Karabiber, Pulbiber

Uzeri Icin:

1 yemek kasigi yogurt

1 yemek kasigi siviyağ

1 yumurta

Corekotu

Susam

Yapilisi

Hamur icin yumurta, yağ, kabartma tozu, karbonat, tuz, un ve su derin bir kapta kulak memesi yumusakliginda bir hamur yogurulur. Bir saat kadar dinlenmeye birakilir. Diger bir kapta onceden ayiklanmis, yikanmis ve dogranmis olan yarim kilo karisik boreklik ot, kiyilmis maydanoz, yesil sogan ve lor peyniri biraz tuz eklenerek karistirilir. Hamur 5 esit parcaya bolunerek bezeler olusturulur. Biraz nisasta eklenmis un serpilerek ince bir yufka olacak sekilde acilir. Uzeri siviyağ ile yağlanır. Hamurun bir ucu bir kenari duz olacak sekilde yaklasik 10-15 cm iceri dogru katlanır. Uzerine hazirlanmis icten bir sıra konur ve yuvarlanarak kapatilir ve bir rulo haline getirilir. Her iki uc ters yonde burularak yağlanmış tepsinin ortasina kivrilarak konur. Diger bezelere de ayni islem uygulanarak kol boregi gibi tepsiye dizilir. Uzerine yogurt, yağ ve yumurta karisimi surulur. Susam ve corek otu serpilerek icini cekmesi icin 175 derecede uzeri kizarana kadar pisirilir.