

Otlu Borek

Malzemeler

1 demet kazayagi otu
1 demet yabani pazi
1 su bardagi sut
1 cay bardagi sivi yag
2 adet yumurta
1/2 paket instant maya
150 gr beyaz peynir
150 gr. cecil peyniri
1 tatli kasigi tuz
8 yemek kasigi un (tepeleme)
Uzerine;
yumurta sarisi
corek otu

Yapilisi

Sut ve sivi yag yogurma kabina koyulur, uzerine eritilmis tereyagi eklenip cirpma teli ile iyice karistirilir. Maya ve yumurta eklenir. Ayri bir kasede beyaz peynir rendelenir, cecil peyniri kup kup dogranir. Iyice yikanmis otlar ince dogranir ve butun malzeme birlestirilir. Tuz ve un eklenip yogrulur. (Kati bir karisim olmayacak) Hazirlanan hamur yaglanmis bir firin kabina dokulur, uzeri kasikla duzeltilir, yumurta sarisi surulup, corek otu serpilir. 20 dakika mayalanmasi icin bekletilir. Onceden isitilmis 180 derece firinda kizarincaya kadar pisirilir. Ilk sicakligi gecince dilimlenerek servise sunulur. ellerimize saglik