



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA KIZARTMASI

Malzeme

- 3 adet yufka
- 100 g erimiş Sana zeytinyağlı margarin
- Harcı:
- 3 yemek kaşığı Sana zeytinyağlı margarin
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet pırasa
- 1 adet kabak
- 1 adet havuç
- 2 adet taze soğan
- 2 adet taze sarımsak
- ½ demet kıyılmış taze nane
- 1 tatlı kaşığı köri
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 100 g dil peyniri
- Tuz ve karabiberi

Hazırlanışı

1. Kuru soğanı piyazlık doğrayın.
2. Pırasaları, taze soğanları, taze naneyi, taze sarımsakları ayıklayıp ayrı ayrı kıyın.
3. Kabak ve havucun kabuklarını kazıyıp ayrı ayrı rendeleyin.
4. Yayvan bir tencerede 3 yemek kaşığı Sana zeytinyağlı margarinini kızdırıp, içine köriyi ilave edip körinin kokusu çıkana kadar kavurup içine piyazlık kuru soğanları ilave edip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
5. Soğanlar renk alınca kıyılmış pırasaları ekleyip hafifçe kavurduktan sonra içine rendelediğiniz kabak ve havucu ilave edip pişirmeye devam edin. Daha sonra içine kıyılmış taze sarımsakları, taze naneleri, taze soğanları, kırmızı pul biberi, tuz ve karabiber ilave edip karıştırdıktan sonra Sana zeytinyağlı harcı soğuması için yayvan bir tabağa alın.
6. Yufkaları bütün olarak üst üste koyup 8 eşit üçgene kesin. Üçgen yufkaların üzerine bir fırça yardımıyla erimiş soğumuş Sana zeytinyağlı sürün. Yufkanın geniş kenarına sebzeli harçtan koyup en son olarak boyuna şeritler halinde ayırdığınız dil peyniri koyup sigara böreği sarar gibi yufkayı katlayıp sarın.
7. Sardığınız börekleri Sana ile yağladığınız tepsiye dizip önceden 185 derecede ısıttığınız fırında böreklerin üzeri kızarana kadar pişirip sıcak olarak servis edin.