



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

SEBZELİ BÖREK

Oktay Usta

4 Adet taze yufka
4 Adet orta boy havuç
2 Adet kabak
1 Adet kuru soğan
2 Diş sarımsak
3 Adet pırasa
3 Çorba kaşığı soya sosu
Maydanoz
Dereotu
Karabiber
Orkide Zeytinyağı
Kızartmak için:
Orkide sıvı yağ

YAPILIŞI

Soğanı ve sanmsağı piyaz şeklinde kesiyoruz. Havuçları soyup ince uzun (jülyen) doğruyoruz veya rendeliyoruz. Tavaya Orkide zeytinyağı koyup ocağın altını yakıyoruz. Soğanı ve sanmsağı 3 dakika kavuruyoruz. Havucu ilave ediyoruz kavuruyoruz. Üzerine jülyen kesilmiş veya rendelenmiş kabakları ilave ediyoruz. Pırasayı da ilave edip sebzeler yumuşayınca kadar kavuruyoruz. Ocağın altını kapatıyoruz ilk sıcaklığı çıkınca dereotunu, maydanozu, karabiberi koyup karıştırıyoruz. Yufkayı tezgaha serip sekize kesiyoruz. Hazırladığımız sebzeli harçtan yufkaya yetecek kadar paylaşıyoruz ve sarıyoruz bitiş noktasını yumurta beyazına batırıp yapıştırıyoruz. Bol Orkide yağda kızartıyoruz.

