



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİLİ BÖREK

2 adet yufka
300 gr. hindi
5 çorba kaşığı zeytinyağı
1'er adet patlıcan, kabak, kırmızı biber ve soğan
1'er tatlı kaşığı karabiber, pul biber ve tuz

Küp küp doğranmış hindiyi zeytinyağında soteleyin. Küp doğranmış sebzeleri ve baharatları ekleyip soteleyin. Yağlanmış tavaya bir adet yufkayı parçalayarak yerleştirin. Üzerine harcı yayın. Kalan yufkayı da parçalayıp üzerine yerleştirin. Orta ateşte önlü arkalı pişirin.