



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEÇİBOYNUZU PEKMEZLİ SEBZELİ BÖREK

- 3 adet soğan
- 1 paket margarin
- 3 adet patates
- 800 gr ince doğranmış ıspanak
- 3 tatlı kaşık tuz
- 2 tatlı kaşık karabiber
- 4 çorba kaşık keçiyoynuzu pekmezi
- 6 adet yufka
- 6 çorba kaşık un
- 2 adet yumurta
- 1 tatlı kaşık susam
- 1 tatlı kaşık çörekotu

Tavada ince kıyılmış soğanyağda kavrulur. İçine rendelenmiş patates katılıp biraz daha kavrulur. Ispanaklar kıyılıp içine atılır. Tuz ve biber eklenerek karıştırılıp ocağın altı kapatılır. Keçiyoynuzu pekmezi katılır, karıştırılır ve soğumaya bırakılır. Bütün bir yufkanın yarısı bolca yağlanır. 2 çorba kaşığı kadar un serpilip yufkanın diğer yarısı üstüne kapatılır. Yufkanın üst kısmı yağlanır ve harç yufkanın her yanına yayılır. Rulo yapılır ve tepsinin ortasına konulur. Öteki yufkalara da aynı işlem yapılır ve ortadaki yufkanın etrafına sarılır. Yumurtaya 2 çorba kaşığı keçiyoynuzu pekmezi konur, karıştırılır ve böreğin üzerine sürülür. Susam ve çörekotu serpilip 200 derecelik fırında 35 dk. pişirilir.