



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AÇMA SEBZELİ BÖREK

Hamuru için:

4 su bardağı un

Bir buçuk su bardağı su

Fındık büyüklüğünde yaşımaya

1 çorba kaşığı zeytinyağı

Tuz

1 çay bardağı eritilmiş tereyağı (sıcak olmayacak)

İç harcı için:

3 adet haşlanmış patates

1 adet pırasa

1 adet havuç

2 çorba kaşığı tereyağı

1 çorba kaşığı biber salçası

Tuz, karabiber, kimyon, pulbiber

Hamuru hazırlamak için suyu geniş bir kaba alın. Üzerine yaşımaya ekleyip eritin. Un, zeytinyağı ve tuz ilave edip yoğurun. Hazırladığınız hamuru üzeri örtülü olarak oda sıcaklığında yarım saat dinlenmeye bırakın. Diğer taraftan pırasaları kibrit çöpü şeklinde doğrayın. Havucu rendeleyin. Tereyağını eritip pırasa ve havucu yumuşayana kadar kavurun, salça, tuz ve baharatları katın. Haşlanmış patatesi ezip üzerine koyun, karıştırıp bir kenara alın. Hamuru 8 bezeye ayırın.

Unlu zeminde her parçayı pasta tabağı büyüklüğünde açın. Aralarına tereyağı sürüp dörderli olarak üst üste koyun. (En üstte kalanlara yağ sürülmeyecek.) Her iki parça hamuru da unlanmış zeminde tepsinizin büyüklüğünde açın. İlk parçayı yağlanmış tepsiye yayın. Patatesli harcı üzerine döküp, açtığınız ikinci parça hamuru da yerleştirin. Kenarlarını kıvrıp birleştirin. Kalan tereyağını üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.