



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BAHAR BÖREĞİ (HAZIR YUFKADAN)

Tavuk Kıyması (300 gr)  
Yufka (Yarım kg)  
Soğan (1 adet ufak)  
Havuç (1 adet)  
Kabak (1 adet)  
Pırasa (1 adet)  
Yumurta (1 adet beyaz)  
Maydanoz (1 tutam)  
Kuru nane (1 tutam)  
Karabiber (1 tatlı kaşığı)  
Pul biber (1 tatlı kaşığı)  
Tuz (1 tatlı kaşığı)  
Sıvıyağ (Kızartmak için 1 su bardağı)  
Tereyağı (Harcı kavurmak için 1 çorba kaşığı)

Hazır kıyılmış tavuk kıyması bulamazsanız tavuk göğsünü kıyma makinasında kıyın.

Tavaya 1 çorba kaşığı tereyağı koyun ve kızdırın. 1 adet soğanı ince dilimler halinde doğrayın ve tavada pembeleşinceye kadar kavurun.

Bu sırada 1 adet havucu rendeleyin. 1 adet kabağı, kabuklarını soymadan, kabağın çekirdeklerine ulaşana kadar rendeleyin. 1 adet pırasayı ince dilimler şeklinde doğrayın.

Önce pırasaları tavaya atın ve 2 dakika kavurun. Ardından rendelediğiniz havucu atın ve karıştırın. Tavuk kıymasını tavaya koyun. Yaklaşık 7-8 dakika tavuklar pişinceye kadar kavurun.

Üzerine rendelediğiniz kabakları ekleyin ve iyice karıştırın. Maydanozları ince ince kıyın ve karışıma ekleyerek karıştırın. 1 tatlı kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı nane, 1 tatlı kaşığı pul biber serpin ve 1-2 dakika daha karıştırdıktan sonra tavanın altını kapatın soğumaya bırakın.

Bu sırada 3 adet yufkayı alın ve üst üste yayın. Yufkayı önce enine üç parçaya bölün. Sonra dikey şekilde kesin. Bir kaseye yumurtayı kırın ve sarısını ayırın. Kestiğiniz yufkaların içine hazırladığınız malzemeyi koyun ve küçük muskalar şeklinde sarın. Sardığınız yufkaların kenarlarını yumurta beyazı ile yapıştırın.

Tavaya 1 su bardağı sıvıyağ koyun ve kızdırın. Yağ kızınca sardığınız börekleri kızartın. Bir tabağa peçete koyun. Aldığınız börekleri servis etmeden önce peçetelerin üzerinde yağlarını emdirin.