



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ BÖREK

30 Gr Sana Hamurışı
1 Adet patates
400 gr iç bezelye
1,5 Su Bardağı sıcak su
1 Adet soğan
4 Adet yufka
1 Adet havuç
3 Yemek Kaşığı zeytinyağı

Patates ve havuç küp küp doğranır. Soğan kıyılır. Zeytinyağı tavada ısıtılır. Soğan kavrulur. Havuç,patates ve bezelye ilave edilip kavurmaya devam edilir. Sıcak su ve tuz ilave edilip sebzeler 10 dakika kadar pişirilir. Sana eritilip ılıtılır. Yufkalar 4 eşit parçaya ayrılır. Parça yufkalar arasına sana sürerek dörder dörder üst üste dizilir. Ortalarına bezelyeli harç koyup bohça gibi kapatılır. Kat yeri alta gelecek şekilde yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine kalan sana sürölüp önceden ısıtılmış 180 derecedeki fırında 25 dakika kadar pişirilir.