



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAVUŞ BÖREĞİ

- 2 adet havuç
- 1 adet salçalık biber
- 100 gr kültür mantarı
- 100 gr brokoli
- 100 gr karnabahar
- 3 adet yumurta
- 1,5 su bardağı süt
- 1 su bardağı rende kaşar
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 24 adet arpacık soğan
- 2 yemek kaşığı margarin
- 2 adet yufka
- 1 kaşık safran

Orta boy bir tencerenin içine 2 yemek kaşığı margarini koyup eritin, içine 4 tane arpacık soğan atıp 30 saniye kadar kızgın ateşte çevirin, sonra sırasıyla ince ince kesilmiş 2 adet havucu ve 1 adet biberi ilave edin. Yaklaşık bir dakika sonra tencerenin içerisine küp küp doğranmış 100 gr. kültür mantarını ekleyin, 1,5-2 dakika kavurun. Daha sonra kıyılmış 100 gr karnabaharı ve 100 gr. brokoliyi atın. İçerisine 1 tatlı kaşığı tuz serpip 1 kaşık safranı ekleyin altını kapatın. 3 adet yumurtayı derin bir kaba koyun, daha sonra içerisine 100 gr. kaşar rendesini 1,5 su bardağı sütü, 1 tatlı kaşığı tuz ilave edip çırpın 2 adet yufkayı açıp üst üste gelecek şekilde yerleştirin daha sonra fırın kabından 2 parmak daha geniş olmak kaydıyla yufkaların etrafındaki fazlalığı kesin. Tepsiyi yayıp, içerisine tepsi büyüklüğünde kestiğiniz yufkaları yerleştirin. Haşlanmış sebzeleri yufkanın içine yerleştirin. Hazırladığınız karışımı bir kaşık yardımıyla sebzelerin üzerine döküp 180 derece fırında 20 dakika pişirin.