



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GARNİTÜRLÜ BOHÇA BÖREĞİ

2 Adet Yufka
1 Adet Küçük Havuç
1/2 Su Bardağı Bezelye
1 Adet küçük boy patates
1 Adet Yumurta sarısı
2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
Yeteri Kadar Süslemek için mavi haşhaş
Yeteri Kadar Bağlamak için maydanoz sapı veya doğal ip

Havuç ve patatesleri tavla zarı şeklinde doğrayıp, bezelyelerle birlikte kaynar suda 5 dakika haşlayıp süzelim. Büyük bir kaseyi yufkaların üzerine oturtup, etrafını keselim. Fırçayla içlerine zeytinyağı sürdükten sonra, içine birer tatlı kaşığı garnitür karışımından koyalım. Yufkaların ağızlarını büzüp maydanoz sapı veya doğal ipe bağlayalım. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, haşhaşla süsledikten sonra önceden ısıtılış 180 derecelik fırına koyalım. 5 dakika pişirdikten sonra servis yapalım.

