



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI SEBZE BÖREĞİ

50 GR MARGARİN
2 ADET YUFKA
2 ADET PATATES
2 ADET PIRASA
1 ADET HAVUÇ
2 ÇORBA KAŞIĞI BEYAZ PEYNİR
1 ADET YUMURTA SARISI
YARIM DEMET MAYDONOZ
PUL BİBER
TUZ
HAŞHAŞ
SUSAM

Patatesleri bol suda haşlayın ve kabuklarını soyun. Rendenin iri tarafı ile rendeleyin. Pırasaları yıkayıp üst kabuklarını ayıklayın. Kafalarını bir bıçak yardımı ile kesin. Pırasaları enine ikiye veya dörde kesip, küçük parçalar halinde doğrayın. Havuçların kabuklarını kazıdıktan sonra yıkayıp küp şeklinde doğrayın. Tavaya margarini alıp havuçlar yumuşayana dek kavurun. Pırasaları ekleyin yumuşadıktan sonra tavayı ateşten alın. Rendelediğiniz patatesleri, tuzu, kırmızı pul biberi, ince kıyılmış maydonozu ve rende beyaz peyniri ilave edin. Yufkaları zedelemekten 4 eşit parçaya bölün. Her üçgen parçanın geniş kenarına patatesli ve pırasalı içten bir miktar koyun. Üçgen parçanın yan kenarlarını içe doğru kıvrıp, rulo şeklinde sarın. Üzerlerine bir fırça ile yumurta sarısı sürün. Haşhaş ve susam serpin. Önceden ısıtılmış orta hararetili fırında pişirip servis edin.