



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HAZIR YUFKADAN SEBZELİ BÖREK

yarım kilo ispanak doğranıp haşlanmacak  
1 adet ince doğranmış kuru soğan  
1 ince doğranmış kırmızı biber  
2 dilimlenmiş kabak  
2 dilimlenmiş patlıcan  
6 adet yufka  
2 yemek kaşığı susam  
yarım su bardağı beyaz yada kaşar peyniri  
1 avuç taze feslsğsn  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
tuz  
karabiber  
2 yemek kaşığı tereyağı

Soğan zeytinyağında 3 dakika kavrulur. Biber patlıcan ve kabak katılıp sebzeler yumuşayana kadar pişirilir. Tuz ve biber ilave edilip soğumaya bırakılır. Yağı eritip yufkaların üzerine sürün. Üst üste yerleştirilen yağlı yufkaların bir kenarına pişmiş sebzeler peynir ve feslsğsn konur. İki parmak içeri katlanıp, sıkıca rulo şeklinde sarılır. Fırın tepsisine yerleştirilir. Üzerine yumurta sarısı sürülüp susam serpilir. 220 derece fırında ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirilir. Dilimleyerek servis yapılır.