



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

IZGARA SEBZELİ BÖREK

Cavit Ünal

- 2 Adet Yufka
- 1 Adet Patlıcan
- 1 Adet Kabak
- 1 Adet Renkli Biber
- 6 Adet Mantar
- 3/4 Su Bardağı Kaşar Peyniri (rendelenmiş)
- 2 Diş Sarımsak
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 2 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ

Tüm sebzeleri yıkayalım, kabağın kabuklarını soyalım, patlıcanı alacağı doğrayalım. Ardından patlıcanı, kabağı, biberi ve mantarı yaprak şeklinde doğrayalım. Tuz, karabiber, 1 yemek kaşığı sıvı yağ ve ince doğranmış sarımsakla terbiye ettikten sonra teflon tavada kızartalım.

Yufkaların her birini dört eşit parçaya ayırarak ortalarına sebzelerden birer ikişer adet koyalım. Bir-iki yemek kaşığı rendelenmiş kaşar ekleyerek mektup zarfı şeklinde sarıp kapatalım. Servise yakın 1 yemek kaşığı sıvı yağ ile yağlanmış teflon tavada ya da izli ızgara tavasında pişirerek servis yapalım.