



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVALTI BÖREĞİ

3 yumurta
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım su bardağı un
1 çay kaşığı kabartma tozu
3 adet patates (rendelenmiş)
1 adet kabak (rendelenmiş)
1 adet taze soğan
1 adet kırmızı kapya biber
1 adet havuç (rendelenmiş)
1 tutam dereotu
Kaşar peyniri rendesi

Derince bir kaba yumurtaları, tuzu, karabiberi, zeytinyağını, unu ve kabartma tozunu alarak çırpalım.

Daha sonra rendelediğimiz ve suyunu sıktığımız patates, kabak ve havucu ilave edelim.

İnce doğranmış taze soğanı, küçük küçük doğranmış kırmızı kapya biberi ve dereotunu da ekleyerek güzelce karıştıralım.

Büyük boy kare borcama pişirme kağıdını yerleştirelim.

Borcamin boyutları 28x28cm ancak bu boyutlarda olmasa bile yakın bir boyutta fırın kabı da tercih edilebilir.

Daha büyük olmamasına dikkat edebilirsiniz.

Fırın kabına pişirme kağıdı yerleştirerek hazırladığımız harcı boşaltalım ve eşit kalınlıkta olacak şekilde yayalım.

Böreğimizi 175°C önceden ısıtılmış fırında sebzeler iyice yumuşayınca kadar yaklaşık 45-50 dk pişirelim.

Pişen böreğimizi fırından alarak üzerine kaşar peyniri rendesi serpelim ve tekrar fırınlayalım.

Kaşar peynirleri eriyip böreğimizin üzeri kızarıncaya fırından alabiliriz.

İlk sıcak çıkan böreğimizi dilimleyerek sıcak sıcak servis edelim.

