



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZLİ BÖREK

3 adet hazır yufka
3 adet kerevizin yaprakları
2 adet orta boy kuru soğan
2 adet orta boy havuç
1 adet limon kabuğu rendesi
3 dilim beyaz peynir
4-5 yemek kaşığı zeytinyağı (veya çiçek yağı)
Tuz
Karabiber
Kırmızı toz biber
Sosu İçin:
1 çay bardağı sıvı yağ
Yarım çay bardağı su
3 yemek kaşığı un

Kereviz yapraklarını ince ince doğrayıp biraz tuz ve limon kabuklarını ekleyip elimizle güzelce ovuyoruz. Tavaya eklediğimiz zeytinyağında önce küçük doğranmış soğan ve rendelenmiş havuçları kavuruyoruz. İyi kavrulunca üzerine kereviz yapraklarını ekleyip kavurmaya devam ediyoruz. İyi kavuruyoruz ki kokusu çıksın. En son baharatları ekliyoruz ve ocağı kapatıp hepsini güzelce harmanlıyoruz; soğumaya bırakıyoruz.

Bu sırada iç sos malzemelerini karıştırıyoruz. Tezgaha yufkalardan birini seriyoruz ve üzerine sostan sürüp ikiye katlıyoruz. "D" şekline gelen yufkaya tekrar sostan sürüyoruz ve uzun tarafına soğuyan iç harçtan uzunca seriyoruz.

Üzerine 1 dilim peyniri ufalayarak yayıyoruz. Yufkayı rulo haline getiriyoruz.

Keskin bir bıçak yardımıyla, dört parmak genişliğinde verev olarak kesiyoruz. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayıp üstüne sostan sürüyoruz.

İsteğe bağlı olarak çörek otu ve susam serpip 180 derece fırında üstü kızarana kadar pişiriyoruz. Biraz ılınca servise hazır.

Not: İç harcına dilerseniz, havuç rendeleyebilirsiniz ve sevdiğiniz baharatlardan ekleyebilirsiniz.



