



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESE BÖREĞİ

2 adet yufka
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2-3 adet pırasa
Çeyrek bağ pazı
1 adet kabak
1 adet kapyra biber
100 gram taze kaşar
Tuz
Karabiber
Kırmızı toz biber
Bağlamak için:
Yarım bağ maydanoz sapı
Kızartmak için:
Sıvı yağ

İç harcı için tüm sebzeleri ince ince kıyın.
Kabakları rendeleyin.
Sıvı yağı tencerede kızdırıp önce pırasaları tencereye koyun.
Arından pazıları ve kapyra biberleri ekleyin.
Son olarak rendelediğiniz kaşarı da ilave edin.
Sebzeler suyunu salıp çekene kadar kavurun.
Baharatları ve tuzu da ilave edip ocaktan alın.
İç harç soğuyunca içine kaşar rendesini ekleyin.
Yufkayı ikiye katlayıp bir kase yardımıyla yuvarlaklar halinde kesin.
Yuvarlakların içine kaşarlı sebzeleri koyup kese gibi büzün ve maydanoz sapıyla ağzını sıkıca bağlayın.
Sıvı yağı tencerede kızdırıp börekleri yağda kızartın ve sıcak servis edin.

