



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI SEBZELİ BÖREK

1,5 yaprak yufka
200 gram ıspanak
400 gram kıyma
2 adet havuç
1 adet limonun kabuğu
1 çay bardağı Ayçiçek yağı
3 adet yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı beyaz susam

Öncelikle tarifi iç harcını hazırlayarak başlayalım.

Rendelenmiş veya incecik doğranmış soğanı yağ ile iyice ölene kadar kavurun.

Salçaları da ekleyip biraz daha kavurun.

Ardından kıymayı ekleyip kavurmaya devam edin.

Kıyma suyunu çekince haşlanmış bezelye, ince doğranmış havuç ve patatesi, tuzu ve baharatları ve limon kabuğunu da ilave edip karıştırın. İç harcımız hazır.

Yufkayı zemine serin. Üzerine birkaç yemek kaşığı zeytinyağı, birkaç yemek kaşığı su gezdirip her tarafına sürün.

Sonra bir küçük süzgeç yardımıyla her tarafına 1 tatlı kaşığı kadar un serpin.

Yufkayı 8'e kesin. Klasik gül böreğinden biraz daha farklı sarılmalı.

İç harcı üçgenin yan kenarına koyun, rulo yapın, sonra kalın kısımdan başlayarak gül böreği gibi kıvrın.

Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizdiğiniz böreklerin üzerine yumurta sarılarını sürün ve susamları serpin.

180 derecede güzelce kızarana kadar pişirin.

