



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖKSEL BÖREK

- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 kase su
- Alabildiği kadar un
- İç için:
- 3 adet orta boy patates
- 1 adet patates
- 1 adet havuç
- Yarım demet ıspanak
- 1 çay kaşığı pul biber
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 çorba kaşığı tereyağı

Hamur malzemesiyle sertte yakın kıvamda bir hamur yapılır. Üzeri kapatılır 20 dakika kadar dinlendirilir. Bu arada patates ve soğan soyulur, küp küp doğranır. Ispanaklar ince ince kıyılır Havuç soyulur ve iri kenar rendelenir. Üzerine tuz, pul biber ve sıvıyağ konur ve harmanlanır. Hamur ikiye bölünür. Oklavayla en büyük tavadan biraz daha büyük açılır. Yağlanmış tavaya hamur kenarları kaldırarak yerleştirilir. İç konur. İkinci hamur biraz daha küçük açılır, içli kısmın üstüne konur. Hamur kısımları bükture bükture birleştirilir. Geniş ocağa kısık konumda tava yerleştirilir. Kapak kapatılır. 15-20 dakika kadar pişirilir. Kapak yardımıyla çevrilir. Tava tekrar tereyağlanır. Börek kaydırılır. Üzerine tereyağı sürülür. Kapak tekrar kapatılır. 10 dakika daha pişirilir. Pasta gibi dilimleyerek servise sunulur.