



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ KOLAY BÖREK

2 adet yufka
500 gr kıyma
1 adet kuru soğan
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet yumurta akı
1 adet yumurta akı
Yarım demet maydonoz
250 gr konserve garnitür
1'er çay kaşığı tuz karabiber
Kızartmak için sıvı yağ

Soğanı ve maydanozu kıyıp kıyma ile birlikte 2 çorba kaşığı yağda kavurun. Tuz, karabiber ekleyip kıyma suyunu salıp çekinceye kadar pişirin. Sebze garnitürü ilave edip karıştırın, ocaktan alın. Yufkaları üst üste düz zeminde açıp önce ikiye kesin. Parçaları üst üste koyup üçgen parçalar halinde dörde kesin. Her birinin arasına hafifçe çırpılmış yumurta akı sürüp üst üste koyun. Yufkaların üzerine pişirdiğiniz etli iç malzemeyi paylaştırıp katlayarak sarın. Geniş bir tavada bol sıvıyağı kızdırıp börekleri kızartın. Sıcak servis yapın.