



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAHANA BÖREĞİ

300 gram kadar lahana ince doğranmış
1 adet yeşil biber
1 adet kapyra
Yarım demet maydanoz
Yarım kabartma tozu
4 çorba kaşığı un
4 çorba kaşığı mısır unu
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay bardağı süt
2 yumurta
Kızartmak için az sıvı yağ

Tüm malzemeyi yıkayıp ufak ufak doğrayalım. Lahana ve kapyra biberi karıştırma kabına alalım. Üzerine tuzu serpelim, biraz ovalım. Sonra bütün malzemeyi üzerine ilave edelim, karıştıralım. Tavaya biraz yağ koyalım. 2 çorba kaşığı kadar altını yakalım, yağımız kızınca harcımızı tavaya alalım, kaşıkla üzerini düzeltelim. Üzerine kapak kapatalım, kısık ateşte ara da sallayalım, altı kızarınca kapak veya bir tabağı çok az yağlayıp böreğimizi ters çevirelim. Tavaya çok az yağ koyalım, hafif kızınca yavaşça tavaya bırakalım, o yüzü de kızarınca servis tabağına alalım.

