



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHANA TURŞULU BÖREK

<https://www.sabah.com.tr>

2 su bardağı ince kıyılmış lahana turşusu
Yarım su bardağı ince kıyılmış havuç turşusu
300 gram kıyma
4 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet orta boy soğan
5 adet yufka
6 dal maydanoz
Pul biber
Karabiber
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
3 çorba kaşığı sıvı yağ
Mavi haşhaş tohumu

Lahana turşusu ve havuç turşusunu sudan geçirip ayrı kaplara alın. Fazla tuzunu almak için üzerine su ilave edin. Birkaç kez sularını değiştirerek 2 saat suda bekletin. Süzüp kenara alın. Kıymayı geniş bir tavaya alıp, suyunu salıp yeniden çekene dek kavurun. Üzerine sıvı yağ, tereyağı ve yemeklik doğranmış soğanı ilave edin. Soğanın rengi dönünce lahana ve havuç turşusunu katın. 10 dakika karıştırarak kavurun. Ocaktan alıp kıyılmış maydanoz, pul biber ve karabiber ilave edin. Yuvarlak ve büyük bir fırın tepsisini yağlayın. Yufkalardan birini düz bir zemine serip tam ortadan ikiye bölün. Yarım yufkalardan birinin üzerine hazırladığınız harçtan serpin. Yufkayı düz tarafından içe doğru rulo şeklinde sarın. Rulonun bir ucunu tepsinin ortasına koyup kendi etrafında daire şeklinde sarın. Kalan yarım parçayı da böyle hazırlayın ve tepsideki böreğin etrafına sarın. Diğer 4 adet yufkayı da aynı şekilde hazırlayıp tepsiye yerleştirin. Yumurta sarısı ve sıvı yağı çırpıp böreğin üzerine sürün. Haşhaş tohumu serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızaran dek pişirin.

