



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHANALI BÖREK

300 gram lahana (ince kıyılmış)
2 adet yufka
2 kahve fincanı zeytinyağı
1 adet patates (haşlanıp rendelenmiş)
1 kahve fincanı su
Yarım demet dereotu
1 tatlı kaşığı pul biber
100 gram beyaz peynir (ufalanmış)

Lahanayı 1 kahve fincanı yağla yumuşatıp hafif sarartın. Ateşten alın. Patatesi, pul biberi, dere-otunu ve peyniri katıp harmanlayın. 1 kahve fincanı yağla 1 kahve fincanı suyu çirpin. Yufkaları ikiye bölün. Her bir parçayı hafif yağlayıp üst üste koyun. Hazırladığınız harcı yufkaların yuvarlak ucuna 5-6 santim genişliğinde yayın. Sıkıca sarın. 30 dakika dinlendirin. 3 santim boyunda kesin. Yağlanmış tepsiye sıralayın. Lahanalı böreği, önceden ısıtılmış 170 derece fırında pişirin. İster sıcak ister soğuk servis yapın.