



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MAYALI SEBZELİ BÖREK

### MALZEMELER;

1 küçük paket toz maya

1 çay bardağı sıvı yağ

1 çay bardağı yoğurt

Yarım tatlı kaşığı tuz

Aldığı kadar un

Ilık su

### İÇİ İÇİN;

250 gr kıyma

3 tane haşlanmış patates

4 tane iri patlıcan

2 tane kuru soğan

Karabiber, kırmızı toz biber (bire çay kaşığı)

1 çay bardağı sıvı yağ

Tuz

### YAPILIŞI;

Önce yoğurma kabına toz mayayı koyun. Üstüne 1,5 su bardağı kadar ılık su koyup parmak ucunuzla karıştırın. Ardından sıvı yağı, yoğurdu, tuzuda ilave edin tekrar parmak uçları ile karıştırın. Aldığı kadar unla yumuşak bir hamur yoğurun. İki misli oluncaya kadar mayalandırın.

Hamur mayalanırken içini hazırlayın. Bunun için önce soğanları incecik kıyın. Tencereye sıvı yağı koyun ve üstüne soğanları ve kıymayı ilave edip kavurun. Patlıcanları küçük küçük doğrayın. Suyunu çeken kıymaya ilave edin. Birlikte kavurun. Patlıcanlar pişince haşlanmış patatesleri rendenin ince tarafından rendeleyin. Tuzunu, karabiberini, kırmızı biberinide katıp hepsini karıştırın. İç harcı iyice soğutun.

Mayalanan hamuru 5 bezeye ayırın. Her bir bezeyi açıp içlerini sıvı yağla yağlayın ve üstüste koyun. 10 dakika bekletin. Yufkaları teker teker düz bir zemine koyun. Her yufkayı çekiştirerek yani elinizle çekerek büyütün.

İç malzemesinden koyarak kol böreği gibi rulo yapın. Yağlı tepsiye ortadan başlayarak kendi etrafında sarın.

Diğer yufkalarıda aynen hazırlayın ve ortadaki yufkanın etrafında dolayın. Üzerine 1 yumurta sarısını 1 yemek kaşığı yağla çırpın ve böreğin üstüne sürün. Sıcak fırında 180 derecede 45 dakika pişirin. İlyınca servis yapın. Afiyet olsun.