



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ SEBZELİ SARMA BÖREK

2 adet yufka
200 gr sert beyazpeynir
2 adet sivribiber
2 adet domates
Yarım demet maydanoz
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı süt
yumurta
Üzeri için:
1 çay bardağı yoğurt
1 yumurta sarısı
1 çorba kaşığı çörekotu

Domatesleri soyup küçük küçük doğrayın. Biberlerin çekirdekli kısımlarını temizleyip ince ince doğrayın. Taze soğan ve maydanozu kıyın. Peyniri ufalayın. Hazırladığınız bütün malzemeyi derin bir kaba alın. Yumurtayı ilave edip malzemeyi bir kaşıkla karıştırın. Süt ve eritilmiş tereyağını bir kapta çırpın. Yufkanın bir tanesini tezgaha yayıp üzerine yağlı süt sürün. Diğer yufkayı kapatıp işlemi tekrarlayın. Sebzeli peynirli karışımı yufkanın üzerine yayıp kol böreği gibi sarın. Üzerine sürmek için yoğurt ve yumurta sarısını ezerek karıştırın. Karışımı böreğin üzerine sürüp çörek otu serpin ve 170 derece 30 dakika pişirin. Ilık olarak dilimleyip servis yapın.