



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ PUF BÖREĞİ

www.sefabdullahusta.com

Hamuru İçin:

4 su bardağı un
1 yumurta
1 yemek kaşığı sirke
1,5 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
Su

İçi için:

3 orta boy kabak
1 orta boy havuç
1 baş kuru soğan
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
Karabiber
Pul Biber
1 çay bardağı sıvı yağ
Tuz

Kabakları rendeleyin, suda haşlayın ve suyunu sıkın. Soğanı rendeleyin, sıvı yağda soteleyin. Rendelenmiş havucu da ekleyin soteleyin. Kabağı da ekleyin, soteleyin. En son tuz, karabiber pul biber maydanoz ve dereotunu ilave edin karıştırın. Soğumaya bırakın. Hamuru için tüm malzemeleri karıştırın, kulak memesinden biraz daha sert bir hamur elde edin. Hamuru küçük mandalina kadar bezelere ayırın. Her bezeyi çok ince açın. Açılmış yufkanın bir kenarına kabaklı harçtan yayın. Harcın yukarı kısmında kalan kısmı sıvı yağla yağlayın. Yufkayı harçlı kısımdan sarın. Silindir halindeki yufkayı kendi etrafında döndürerek şekil verin, tepsiye dizin. Bu şekilde hazırlanan yufkaların üzerine 1 yemek kaşığı sıvı yağla beraber çırpılmış yumurta sarısı sürün. 170 derece fırında pişirin.

