



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SEBZE BÖREĞİ

Malzemeler: 700 gram pırasa, 200 gram salam, 50 gram tereyağı, 250 gram pirinç, 250 gram orta yağlı beyazpeynir, 1 demet maydanoz, 2 çorba kaşığı galeta unu, 1 kilogram orta büyüklükte olgun domates, istenilirse baharat ve yeterince tuz.

Hazırlanışı: Pırasaları ayıklayıp bol su ile iyice yıkadıktan sonra ince halkalar halinde kesin. Uygun bir tavada eritilmiş tereyağına atarak ardından pirinci de ekleyin. Ayrı bir tencerede yarım litre tuzlu suda haşlayın. Salamları ince ince kesin. Maydanozu yıkayarak ince ince doğrayın ve peyniri rendeleyin. Dilimlenmiş salamları ve rendelenmiş peynirin bir kısmını pirinçle karıştırıp ayrı bir kaba yerleştirin. Geriye kalan rendelenmiş peyniri, ince ince kıyılmış maydanozu ve galeta unu ile karıştırın. Domatesleri ince dilimleyerek karışımın üzerine koyun ve ardından peynir karışımını da üzerine serpin. Önceden ısıtılmış fırında 35-40 dakika kadar orta dereceli ısıda pişirin.