



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SEBZE SOSLU BÖREK

- 3 adet yufka
- 500 gr kıyma (harcı için)
- 6 yemek kaşığı yağ
- 1 yemek kaşığı margarin (harcı için)
- 1 adet kuru soğan (harcı için)
- Bir miktar tuz (harcı için)
- Bir miktar karabiber (harcı için)
- 1 yemek kaşığı Knorr Et Toz Bulyon (sosu için)
- 2 adet domates (sosu için)
- 2 adet sivri biber (sosu için)
- 1 çay kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni (sosu için)
- 1 lt su (sosu için)
- 2 yemek kaşığı margarin (sosu için)

### Hazırlanışı

1. Harcı için: Kuru soğanları yemeklik doğrayıp 3 yemek kaşığı sıvı margarinde kavurun.
2. Yayvan bir kaptaki kıymayı kavurun.
3. Ardından doğranmış soğanları ilave edip soğanlar renk alıncaya kadar kavurun.
4. Tuz-karabiber ve Knorr Sarımsaklı Çeşni ile baharatlandırın.
5. Sosu için: Domatesleri rendeleyin. Sivri biberlerin tohumlarını çıkarıp halka halka doğrayın. Yayvan bir tavada yağı kızdırıp içine rendelenmiş domatesleri ve kıyılmış sivribiberleri ekleyip kavurun. Daha sonra içine Knorr Toz Bulyon'u, Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi ve suyu koyup bir taşım kaynatın.
6. Yufkaları üst üste koyup, dörde kesin. Yufkanın her katını yağlayıp, soğuyan harcı yufkanın geniş tarafına koyup sonra harçlı yufkayı enine sarın. Yufkayı içine doğru tekrar kıvrın. Son yufka ucunu alttan ortasına sıkıştırın.
7. Önceden 185 ısıtılmış fırında pişirip sıcak olarak servis edin.