



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ AÇIK BÖREK

3 adet yufka
2 kabak
2 patlıcan
2 kırmızı biber
1 soğan
2 orba kaşığı tereyağı
2 orba kaşığı un
2 su bardağı süt
30 gram kaşar peynir rendesi

Öncelikle beşamel sosu hazırlayın. Bunun için un ve yağı kavurup içine sütü ekleyin, koyulaşana dek pişirin. Başka bir kaba aktarın. Daha sonra ufak ufak doğranmış sebzeleri aynı tavada kavurun. Yufkaları da fırın tepsisine içlerine bir şey kat kat sürmeden yerleştirin. Yufkaların üzerine beşamel sosla karıştırılmış sebzeleri yerleştirin. Rendelenmiş kaşar peynirlerini üzerine serpin. 200 derecedeki fırında pişmeye bırakın. Üzeri kızarıncaya kadar 20 dakika pişirip servis yapın.