



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ AVRASYA BÖREĞİ

Hamuru için;
250 gr margarin (oda sıcaklığında yumuşamış)
1 su bardağı yoğurt
1/2 su bardağı sıvıyağ
1 adet limonun suyu
1 çay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
8 su bardağı un (biraz eksik veya fazla olabilir)
İç harcı için;
1 adet yeşil taze soğan (ince kıyılmış)
1/2 demet ıspanak (ince kıyılmış)
1/2 demet maydanoz (ince kıyılmış)
2 adet orta boy domates (küp doğranmış)
1 su bardağı rende beyaz peynir
1 tatlı kaşığı tuz, karabiber

Yapılışı;

Öncelikle hamur için derin bir yoğurma kabının içine; yumuşamış margarin, yoğurt, sıvıyağ, limon suyu, tuz, ve kabartma tozunu ekleyelim. Bir taraftan elimizle yoğururken, bir taraftan da azar azar unu katalım. Kulak memesi yumuşaklığında, elinize yapışmayan bir hamur hazırlayalım. Sonra hamuru 30 dakika dinlenmeye bırakalım. Öte yandan iç harcı için derin bir kaseyin içine; yeşil soğanı, ıspanak yaprakları ve maydanozu koyalım. Üzerine küp doğranmış domatesle beraber tuz ve karabiberi ekleyip, elimizle hamur gibi yoğuralım. Sonra da rende peyniri ilave edip, çatala karıştıralım. Artık dinlenen hamuru ikiye bölüp, hafif unlu tezgahta, 25-30 cm çapında açalım. Şimdi de kelepçeli kalıbımızın içini yağlayıp, alta birinci hamuru koyalım. Üzerine hazırladığımız harcı yayalım. Sonra da ikinci hamuru üzerine kapatalım. Değişik bir görüntü vermek için en üstünü tırtıklı bıçakla çizelim ve 175 dereceli fırında en az 40 dakika, üzüre sarı-kahverengi oluncaya dek pişirdim.