



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ AY ÇÖREĞİ

Malzemeler:

- 1 adet kabak
- 1 adet patlıcan
- 1 adet soğan
- 1 adet domates
- 3-4 kaşık sıvı yağ
- Yeteri kadar tuz-karabiber
- Hamuru için:
- 2 adet yumurta
- 3 çorba kaşığı margarin
- 1 çay bardağı yoğurt
- 3 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- Yeteri kadar tuz

Hazırlanışı:

Soğan, kabak, patlıcan ve domatesi kabuklarını soyup küp küp doğrayın. Önce soğanı yağda kavurun. Daha sonra kabak ve patlıcanları ilave edip suyunu çekene kadar kavurun. En son domatesleri ve tuzunu ekleyin. Mutfak robotunda 1 yumurta, margarin, yoğurt, un, tuz ve kabartma tozunu ekleyip hamur haline getirip bir süre dinlendirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alın. 3-4 mm kalınlığında oval şekil verip açın. Ortalarına sebzeli içten koyun. Uçlarını aşağı bükerek ay şeklini verin. Az yağlanmış tepsiye dizip üzerlerine yumurta sarısı sürün. 200 derecede ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin.