



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ BAHAR BÖREĞİ

Hamuru için:

- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet yumurta
- 1 çay kaşığı tuz

İçi için:

- 1 su bardağı bezelye
- 1 adet kabak
- 1 adet havuç
- 1 demet dereotu
- 3 adet taze soğan
- Tuz, karabiber
- 2 çorba kaşığı tereyağı

İç malzemesi için; rendelenmiş kabak, havuç, kıyılmış dereotu ve taze soğanı kaptaki karıştırın. Üzerine tereyağını rendeleyip koyun. Hamuru için; öncelikle yumurta ile sütü karıştırıp içine tuz ve unu ekleyin. Yumuşak bir hamur yoğurup 15 dakika bekletin. Unlanmış zeminde hamuru ince açıp üzerine zeytinyağı sürüp hamurdan 4 parmak genişliğinde dilimler kesin ve iç malzemeyi doldurup katlayın. Kenarlarını çatalın ucuyla bastırıp kapatın ve fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirip çıkartın.