



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ BİFTEK BÖREĞİ

Fevziye Sürmeli

6 adet pirinç yufkası (tüm büyük marketlerde bulabilirsiniz)

1 dilim incecik jülyen doğranmış kızartılmış biftek

1 adet incecik doğranmış havuç

1 adet ince jülyen doğranmış pırasa

1 adet jülyen doğranmış kabak

Ayçiçek yağı ya da varsa susam yağı

Tuz

Karabiber

Sıcak su

Soya sosu

Susam

Havuç, pırasa ve kabağı ayrı ayrı soteleyin. Pirinç yufkasını sıcak suya batırıp çıkarın. Yufkanın ortasına sebzelerden ve biftekten koyarak sarın. Tüm yufkaları sarınca soya sosu ve susam ile servis yapın.

