



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ BÖREK (BAKLAVA YUFKASI)

2 kabak
2 havuç
4-5 dal soya filizi
Tuz
Karabiber
Kırmızı pul biber
8 hazır baklava yufkası
100 gram tereyağı
Yarım çay bardağı süt

Jülyen doğradığınız kabak ve havuçları iri doğradığınız soya filiziyle beraber zeytinyağında soteleyin Tuz ve baharatlarla tatlandırıp ocaktan alın.

Baklava yufkalarını tek kat olacak şekilde tezgaha açın. Bir köşesine sebzeli harçtan koyup muska şeklinde sarın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Erittiğiniz tereyağı ve sütü bir kasede karıştırıp böreklerin üzerine sürün.

Önceden ısıtılmış 175 derece fırında çok az kızartıp servis yapın.

