



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLAVA YUFKALI SEBZELİ BÖREK

Elif Korkmazel

1/2 paket baklava yufkası

İç i için:

1 adet patates, patlıcan ve kabak

2 adet kırmızı biber ve sivri biber

4-5 dal taze soğan

6-7 dal maydanoz

1 çay bardağı zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Pul biber

Üzeri için:

1 adet yumurta

Çörekotu

Sebzeleri küçük küp şeklinde doğrayın. Zeytinyağını ısıtıp tüm sebzeleri kavurun. Taze soğan ve maydanozu ince kıyıp soğuduktan sonra üzerine ekleyin. Tuz, karabiber ve pul biber ilave edin. Baklava yufkalarını 5-6 adetlik gruplar olacak şekilde üst üste koyun. Daha sonra 4 parmak kalınlığında şeritler halinde kesin. Şeritlerin uç kısmına iç malzemeden 1-2 çorba kaşığı koyup muska şeklinde sarın. Yufkaların uçlarını suyla yapıştırarak kapatın. Pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine yerleştirin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin.

