



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SEBZELİ BÖREK PANE

4 adet yufka  
1 su bardağı süt  
2 çorba kaşığı un  
1 yumurta  
2 adet haşlanmış patates  
4 dal taze soğan  
1 adet kabak  
Dereotu  
1 su bardağı galeta unu  
Kızartmak için sıvı yağ

Öncelikle yufkaları dikdörtgen şekillerde kesin. Diğer bir tarafta yumurta, süt ve unu çırpın. Bu karışımı kabak, patates, soğan ve baharatlarla karıştırın. Yufkaların içine paylaştırın. Önce sütle ıslatın sonra da una, yumurtaya ve son olarak galata ununa bulayıp kızartın.