



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ BÖREK

3 yufka
Yarım kg ıspanak
2 havuç
2 patates
1 soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı yoğurt
2 yumurta
1 yumurta sarısı
Tuz
Karabiber

İspanakları ayıklayıp bol suyla yıkayın ve iri iri doğrayın. Havuçları temizleyip patatesleri soyun ve ayrı ayrı rendeleyin.

Patatese tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Soğanları temizleyip küçük küçük doğrayın.

Bir tavada tereyağı eritin soğanları ekleyip pembeleşene kadar kavurun. Yoğurt ve yumurtayı bir kaptan çırpın. Yufkalarından birini düz bir zemin üzerine yayın.

Bir fırça yardımı ile üzerine yoğurtlu karışımdan sürün. İspanak yapraklarını üzerine döşeyip ikinci yufkayı serin ve yoğurtlu karışımdan sürün.

Rendelenmiş havucu yayıp son yufkayı üzerine serin ve kalan yoğurtlu karışımı sürün.

Kavrulmuş soğan ve rendelenmiş patatesleri üzerine döşeyin.

Hazırladığınız böreği rulo şeklindeki sarıp yağlanmış fırın tepsinine yerleştirin.

Üzerine 1 yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 30 dakika pişirin. Dilimleyip sıcak olarak servis yapın.

