



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ BÖREK

<https://www.sabah.com.tr>

3 adet yufka
1 ay bardağı sıvıyağ
Yarım kg kabak
Yarım kg ıspanak
1 adet kırmızı biber
2 adet yumurta
1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir veya lor peyniri
Yarım su bardağı süt
Karabiber
zerine:
3 orba kaşığı sıvıyağ

Orta büyüklükte bir cam kabın içine yağlı kağıt serin ve üzerini sıvı yağ ile yağlayın. Yufkalardan birini yağlı kağıtın üzerine kenarları sarkacak şekilde serin. Sıvı yağ ile yağlayın. Diğer yufkaları da aynı işlemi uygulayıp st üste koyun. İnce doğradığınız kabakları ve haşlanıp suyu sıkılmış ıspanağı bir kaseye alın. İçine ince kıyılmış biber, 1 adet yumurta, diğer yumurtanın akı, beyaz peynir veya lor peyniri, süt ve karabiber katıp karıştırın. Sebzeli karışımı yufkaların ortasına dkn. Sarkan yufkaları sebzelerin üzerini kapatmayacak şekilde kenarlara doğru büzerek toplayın. zerine yumurta sarısı ve sıvı yağ sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30-40 dakika pişirin. İllindikten sonra servis tabağına alıp, dilimleyin.

