



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ BÖREK

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

3 adet kabak
2 adet patlıcan
200 gram mantar
150 gram beyaz peynir
3 adet yufka
Yarım su bardağı süt
1 adet yumurta
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Kabak, patlıcan ve mantarları küçük doğrayın. Buharda 20 dakika pişirin. Daha sonra derin bir kaba alıp, üzerine beyaz peynir rendeleyin. Tuz ve karabiber ilave edin. Önceden yağlanmış tepsiye ilk yufkayı koyup, üzerine yumurta-süt-zeytinyağı karışımı sürün. İkinci yufkayı serip, tekrar yumurtalı karışımdan sürün ve hazırladığınız içi yayın. Üçüncü yufkayı yayıp, kalan yumurtalı karışımın tamamını sürün. Yufkaların tepside sarkan kısımlarını içe doğru katlayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40 dakika pişirin. Fırından aldıktan sonra dilimleyin ve sıcak olarak servis yapın.

