



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SEBZELİ BÖREK

3 adet yufka  
1 su bardağı iç bezelye  
1 orta boy rendelenmiş patates  
1 su bardağı rendelenmiş havuç  
2 dal taze soğan  
1 çay bardağı rendelenmiş peynir  
1 kahve fincanı margarin  
1 kahve fincanı sıvı yağ  
1 su bardağı su  
1 adet yumurta  
1 çay kaşığı tuz  
Karabiber  
Çörekotu

Bezelye, havuç ve patatesi ayrı kaplarda yumuşayınca kadar haşlayıp süzün. Taze soğanları temizleyip ince ince doğrayın. Haşlanmış sebzeler, taze soğan, peynir, yumurta akı, karabiber ve tuzu bir kasede karıştırın. Margarin eritip soğutun. Su ve sıvıyağı ekleyip karıştırın. Yufkaları geniş şeritler halinde kesip margarinli karışımı üzerlerine sürün.

Herbirinin ucuna sebzeli karışımdan 1 yemek kaşığı yerleştirip muska şeklinde sarın. Fırın tepsisini yağlayıp hazırladığınız börekleri dizin. Üzerlerine çırpılmış yumurta sarısı sürüp çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 40 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.