



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ BÖREK

2 adet yufka,
2 çorba kaşığı margarin,
2 su bardağı küp kesilmiş tavuk eti,
1 su bardağı dolusu küçük kesilmiş havuç, patates ve bezelye karışımı,
maydonoz ve dereotu,
7 adet maydonoz sapı,
1 adet yumurta

İlk yufkayı düz bir zemine serin. 1 çorba kaşığı margarini eritin. Bir fırça yardımıyla ilk yufkanın üzerine sürün, ikinci yufkayı yerleştirin. Bir yemek tabağı yardımıyla 7 adet yuvarlak kesin. 2 su bardağı küp şeklinde kesilmiş havuç, patates ve bezelyeyle karıştırın. Bu harcı yuvarlak kesilmiş yufkaların üzerine eşit şekilde bölüştürün. Her harcin üzerine iri parçalar halinde kesilmiş maydonoz ve dereotu koyun. Yufkaların kenarlarını harcin üzerine bürerek toplayın. Maydonoz sapı ile bağlayın. 1 çorba kaşığı eritilmiş margarini 1 adet yumurta ile çırpın, bir fırça yardımıyla yufkaların üzerine sürün, önceden ısıtılmış orta ısıdaki fırında yumurtaların üzeri kızarana dek pişirin. Sıcak servis yapın.