



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ BÖREK

2 adet yumurta
2 çorba kaşığı margarin
2 su bardağı küp kesilmiş tavuk
1 su bardağı garnitür (havuç, patates, bezelye)
Maydanoz
Dereotu
7 adet maydanoz sapı
1 adet yumurta

İlk yufkayı düz bir zemine serin. 1 çorba kaşığı margarini eritin. Bir fırça yardımıyla ilk yufkanın üzerine sürün. İkinci yufkayı yerleştirin. Bir tatlı tabağı yardımıyla yufkalardan 7 adet yuvarlak kesin. 2 su bardağı küp kesilmiş tavuk etini, 1 su bardağı dolusu küçük kesilmiş patates, havuç ve bezelyeyle karıştırın. Bu harcı yuvarlak kesilmiş yufkaların üzerine eşit biçimde dağıtın. Her harcın üzerine iri iri kesilmiş maydanoz ve dereotu koyun. Yufkaların kenarlarını harcın üzerine büzerek toplayın. Maydanoz saplarıyla bağlayın. Erettiğiniz 1 çorba kaşığı margarini yumurtayla çirpın. Bir fırça yardımıyla yufkaların üzerine sürün, önceden ısıtılmış orta dereceli fırında üzeri kızarana dek pişirin.