



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ BÖREK

Yarım paket yufka (isteğe bağlı olarak açma ya da baklava yufkası da kullanabilirsiniz)

1 adet yumurta (üzerine sürmek için)

1 su bardağı süt (üzerine sürmek için)

Yarım su bardağı sıvı yağ

Tuz

Karabiber

İç Harcı İçin:

2 adet orta boy havuç

1 adet kabak

Yarım su bardağı bezelye (donmuş veya taze)

1 adet kırmızı biber

1 adet soğan

2 diş sarımsak

Yarım demet taze soğan veya dereotu

Tuz, karabiber

Birkaç yemek kaşığı sıvı yağ

Öncelikle iç harcını hazırlayın. Havuçları rendeleyin, kabakları küçük küpler halinde doğrayın. Soğanı ince doğrayın, sarımsakları ezin. Kırmızı biberi doğrayın. Taze soğan veya dereotunu da ince doğrayın.

Bir tavada sıvı yağı ısıtın. Soğan ve sarımsakları ekleyip kavurun. Ardından havuç, kabak, bezelye ve kırmızı biberi ekleyerek sebzeleri kavurun.

Sebzeler yumuşayıp suyunu salıp çekene kadar kısık ateşte pişirin. Tuz ve karabiber ekleyerek tatlandırın. Taze soğan veya dereotunu da ekleyip karıştırın. Harcı ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Yufkaları tezgaha serin. Her bir yufkayı sıvı yağ ve süt karışımı ile yağlayın. Ardından diğer yufkayı üzerine serin ve onu da yağlayın. İsterseniz üçüncü bir yufka daha ekleyebilirsiniz.

Hazırladığınız sebzelı harcı yufkanın üzerine yayın. Yufkayı rulo şeklinde sarın, dilediğiniz gibi dilimleyin ve yağlanmış tepsiye yerleştirin.

Üzerine yumurta ve süt karışımını sürün. Böreği isteğinize göre dilimleyin.

Önceden ısıtılmış 180°C fırında üzeri iyice kızarana kadar pişirin. Bu genellikle 30-40 dakika sürebilir.

Fırından çıkan böreği dinlendirdikten sonra sıcak veya ılık olarak servis yapabilirsiniz.



