



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ BÖREK

İçerik için:

1 çorba kaşığı margarin

10-15 adet mantar

½ kg taze soğan

3-4 adet sivri biber

1,5 çorba kasesi sebze garnitür

4 diş sarımsak

1 su bardağı kuru üzüm

2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Hamuru için:

1 su bardağı eritilmiş margarin

4 su bardağı un

1 çorba kaşığı kuru maya

½ su bardağı ılık su

5 adet yumurta

1 çorba kaşığı tuz

1 çorba kaşığı tozşeker

Sosu için:

4 su bardağı süt

1 su bardağı süt kreması

6 adet yumurta

1,5 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Tuz

Kırmızı tozbiber

Yarım su bardağı ılık suda mayayı eritin ve 6-7 dakika kadar bekletin. Unu yoğuracağınız yere dökün ve ortasını havuz gibi açın. Margarin erittikten sonra margarin, mayalı suyu, şekeri, tuzu ve yumurtayı ekleyerek yoğurun. Üzerini nemli bir bez örttükten sonra dinlenmeye bırakın ve 15-20 dakika dinlendirin. Sarmısakları küçük küçük kıyın. Mantarları, soğanı ve biberleri temizledikten sonra onları da küçük küçük kesin. 1 kaşık margarin tavada eritin. Sivribiberleri, mantarları, soğanı ve sarımsakları erimiş margarinle ocakta kavurun. Kuru üzüm, sebze garnitür ve kaşar peynirini de ekleyip karıştırın. 1-2 dakika daha kavurup ateşten alın. Yumurta, süt, süt kreması, kırmızı toz biber ve tuzu iyice çırpın, sosu hazırlayın. Hamuru yaklaşık 1 cm kalınlığında açın. Fırın kalıbını yağlayıp unladıktan sonra hamuru yayın. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 5-6 dakika kadar pişirin. Fırından alın ve üzerine sebze karışımı yayın. Sosu gezdirin ve kaşar peynirini serpiştirin. Fırına verip yaklaşık 25 dakika daha pişirin. Dilimleyip servis tabağına alın ve sıcak servis yapın.