



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ BÖREK

Malzemeler:

3 adet yufka

3 adet patates

2 adet havuç

1 kahve fincanı konserve bezelye

1 adet soğan

4 adet sosis

3 adet yumurta

2 yemek kaşığı sıvı yağ

Yeteri kadar tuz karabiber kekik çörek otu

Hazırlanışı:

Patates ve havucu küp şeklinde doğrayıp haşladıktan sonra suyunu süzdürün. Sosisleri ince kıyın. Soğanı yemeklik doğrayıp 2 yemek kaşığı sıvı yağda soğanı, sosisi kavurup ateşten alın. Havuç, patates, bezelye, tuz ve kekik katıp iç harcını hazırlayın. Yumurta sarısının birini üzerine sürmek için ayırın. Kalan yumurta ve sıvı yağı iyice çırpın. Yufkaların her birini tek tek tezgaha serin. Üzerine bu harçtan sürüp kenarlarından içe katlayarak kare şekline getirin. Bu büyük kareyi bıçakla 4 parçaya bölün. Ortalarına yeteri kadar harç koyup bohça şeklinde katlayın. Kat yeri alta gelecek şekilde yağlanmış fırın tepsisine alın. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp çörek otu serpin. 180 derecede ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin.