



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ BÖREK

5 yufka
200 g eritilmiş margarin
1 yumurtanın sarısı
Susam
İç malzemesi:
2 yemek kaşığı Tukaş Garnitür
1 su bardağı suyu süzölmüş Tukaş Mantar
2 su bardağı rendelenmiş Tukaş Taze Kaşar Peyniri
1 yemek kaşığı margarin
3 adet taze soğan
3 adet sivri biber
2 diş sarımsak
1 su bardağı kuru üzüm
Tuz ve Kırmızıbiber

Sarımsak, mantar, soğan ve biberleri ince ince doğrayın.

1 kaşık margarini tavada eritin.

Sivribiberleri, mantarları, soğanı ve sarımsakları erimiş margarinle ocakta kavurun.

Kuru üzüm, garnitür ve kaşar peynirini de ekleyip karıştırın.

Hepsini birkaç dakika daha kavurup, ateşten alın.

Yufkaların her birini 4'e bölün. Margarini eritin ve bir fırçayla yufkanın üzerine sürün.

Hazırladığınız içten bir kaşık koyarak önce kenarlardan kapatın, margarin sürün ve daha sonra kalın bir sigara böreği gibi sararak yağlanmış tepsiye dizin. Tüm yufkalar sarıldıktan sonra üstlerine yumurta sarısı sürün.

Susam serpin. Önceden 175°C'ye ısıtılmış fırında böreklerin üstü kızarıncaya dek yaklaşık 20-25 dakika pişirin.

Ilık veya soğuk servis yapın.