



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ BÖREK

Malzeme:

500 gram Bizim Mutfak Un

1 su bardağı Bizim Mutfak Ayçiçek Yağı

Tuz

Sosu İçin :

2 çorba kaşığı yoğurt

yarım demet maydanoz

2 adet sivri biber

Tuz

İç Malzeme için :

4 adet patates

1 su bardağı bezelye

3-4 adet sivri biber

10-15 adet kuru üzüm

10-15 adet kaju

bir tutam toz zencefil

1 çay kaşığı toz kırmızı biber

Hamur için un, sıvıyağ ve tuzu bir kaptan harmanlayın. Sert ve yağlı bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. En az 30 dakika dinlenmeye bırakın. İç malzeme için patatesleri haşlayıp soğumaya bırakın. Patatesler soğuduktan sonra kabuğunu soyup rendeleyin. Sivribiberleri ince halka şeklinde doğrayın. Baharatlar, kaju, kuru üzüm ve haşlanmış bezelyeyi ekleyip karıştırın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Kalın bir yufka gibi açın. Açtığınız yufkaların ortalarına iç malzemeyi paylaştırıp uçlarını birleştirerek kapatın. Kızgın yağda kızartın. Fazla yağın çekmesi için peçetede süzdürün. Dip sos için maydanozları saplarından ayırın. Sivribiberleri temizleyin. Sivribiberler, maydanoz ve yoğurdu mutfak robotunda karıştırıp sos kabına alın. Kızarttığınız börekleri dip sos ile servis yapın.