



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ BÖREK

- 5 adet yufka
- 1 kilo ıspanak
- 2 adet soğan
- 250 gr. kıyma
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Tereyağı ile robottan geçirdiğiniz, soğanları pembeleşinceye kadar çevirin. Kıymayı katıp tuz ve karabiberi ekleyerek, kavurun. Ispanakları doğrayıp kıymaya ilave edin. Tuz ve karabiberi ekleyin. Kısık ateşte ıspanakları öldürün. Ancak ıspanağın tam pişmemesine sadece yeşilliğini kaybetmesine dikkat edin. İçi 5 parçaya bölün. 1. yufkanın üzerine bir miktar harç koyarak üzerine yağ gezdirin. Yufkayı rulo biçimde sararak tepsinin ortasına yerleştirin Her yufkaya aynı işlemi uygulayın, rulo haline getirerek bir öncekinin sonuna ekleyin. Kalan yağ, yoğurt ve yumrtayı çırpılarak hazırladığınız karışımı böreğin üzerine gezdirin. 200 derece fırında pişirin.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 15.07.2015