



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ BÖREK

3 adet yufka
2 adet kabak
2 adet patlıcan
1 demet dereotu
100 gr. beyaz peynir
1 demet taze soğan
5 çorba kaşığı galeta unu
6 çorba kaşığı sıvı yağ
1 adet yumurta sarısı
Tuz
Karabiber
Kırmızıbiber

Kabak, patlıcan ve taze soğanları doğrayıp yağda hafifçe soteleyin. Kiyılmış dereotu, ezilmiş beyaz peynir, tuz, karabiber ve kırmızıbiber ilave edip karıştırın. Üzerine zeytinyağı sürdüğünüz yufkaları üçgen kesin. Geniş ucuna harçtan koyup muska şeklinde sarın. Üzerine yumurta sarısı sürüp galeta unu serpin. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında pişirin.