



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ BÖREK

2 yufka
1 su bardağı bezelye
2 havuç
1 demet taze soğan
Yarım çorba kaşığı sıvı yağı
Tuz, karabiber, pul biber, kekik
6 yaprak ıspanak

Tavada taze soğanı ve küp doğranmış havuçları 5 dakika kadar kavurun. Üzerine bezelye ve baharatları ekleyip kavurmaya devam edin. Bu iç malzemeyi ocaktan alıp içine yıkanmış iri doğranmış ıspanak yapraklarını ekleyip karıştırın. Yufkaları az yağ ile nemlendirip 4 parmak eninde uzun şeritler halinde kesin. İç malzemeden bir köşesine kaşıkla yerleştirip üçgen şekilde katlatın. Üzerine bir şey sürmeden fırında 25 dakika pişirin.