



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ ÇİN BÖREĞİ

- 6 adet yufka
- 3 adet yumurta
- 1 bardak süt
- ½ çay bardağı erimiş margarin
- ½ çay bardağı sıvıyağ
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- Harcı için:
- 1 adet soğan
- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 2 adet doğranmış ve haşlanmış havuç
- 1 doğranmış kabak
- 200 gr kültür mantarı
- 3 adet taze soğan
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber
- Üzeri için:
- 1 su bardağı iyice dövülmüş etimek

Mercimeği akşamdan ayıklayın, yıkayıp, suda bırakın. Ertesi gün haşlayıp süzün. Doğranmış soğanı 4 çorba kaşığı sıvıyağda hafif sararana kadar kızartın. Yıkayıp ince doğranmış mantar, havuç ve kabağı da ilave edip birkaç kez çevrilerek kavrulur. Süzölmüş mercimeği katarak biraz daha kavurun. Ateşten alıp, doğranmış taze soğan, tuz, karabiber ilave edin. Bu harcı 24 kümeye ayırın. Büyükçe bir kasede yumurta, süt, erimiş yağ, sıvıyağ ve kabartma tozunu iyice karıştırın. Bir yufka serin, üzerine yumurta, yağ, süt karışımını sürün. Üzerine ikinci yufkayı koyun. Onun üzerine de karışımı sürün. Yufkayı sekiz parçaya kesin. Alt kısmına harç koyup iki kenarını ortaya kıvrın, sonra iki parmak genişliğinde gevşek olarak sarın. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayın. 24 adet böreği artan yumurtalı karışıma batırıp ırice dövölmüş etimeğe bulayın. Tepsie dizip fırında kızartın ve sıcak olarak servis edin.

