SEBZELİ ÇITIR BÖREK

3 adet yufka
2 adet kabak
2 adet havuç
2 adet patates
1 adet soğan
1 adet kırmızı biber
1 adet yeşil biber
4 yemek kaşığı margarin
3/2 su bardağı sıvı yağ
1 adet yumurta sarısı
3/2 su bardağı su
Bir kaç dal dereotu
Yarım kase çörekotu

Kuru soğanı jülyen (piyazlık) doğrayın dört yemek kaşığı sıvıyağda bir kaç dakika kavurun.
Kabak ,havuç ve patatesi soyup rendeleyin. Yeşil ve kırmızı biberlerinde çekirdeklerini çıkarıp yine jülyen doğrayın.Kavrulmuş soğana kabak, havuç, patates ekleyip biraz daha kavurun. Daha sonra biberleri ekleyin tuz, karabiber katıp suyunu salıp çekene kadar pişirin. Sebzeler yumuşayınca altını kapatın kıyılmış dereotlarıyla karıştırıp soğumaya bırakın.
Diğer tarafta bir kaseye 3/2 su bardağı su ve 3/2 su bardağı yağ koyun kaşıkla karıştırın.
Düz bir zemine yaydığınız yufkaya yağ +su karışımından fırça ile sürüp yufkayı ikiye katlayın.
Tekrar yufkaya yağ su karışımı sürüp yufkayı altı eşit parçaya bölün.Her parçanın geniş tarafına sebzeli iç malzemeden koyup sigara böreği gibi sarın, yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin.Diğer yufkalara da aynı işlemi yapın.Börekler biraz daha büyük olsun isterseniz ya da yufkanız küçük ise ikiye katladıktan sonra altı yerine beşe de bölebilirsiniz. Tepsideki böreklere yumurta sarısı sürüp çörekotu serpip 200 derecedeki fırında kızarana kadar pişirin.