



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ EKMEK DOLMASI

<https://esenler.bel.tr/>

- 1 adet yuvarlak bayat ekmek
- 1 adet patates
- 1 adet havuç
- 1 su bardağı bezelye
- 1 adet soğan
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı fesleğen, karabiber
- 1 çorba kaşığı kırmızıbiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Ekmeğin üstünden kapak kesip içini boşaltın. Soğanı küp küp doğrayın, sıvı yağda soteleyin. Havucu ve patatesi küp şeklinde kesin ve haşlayın, bezelyeyi de haşlayın. Derin bir kaba sebzeleri aktarıp sotelediğiniz soğanı ve yoğurdu ilave ederek baharatları ekleyip karıştırın. Ekmeğin içini sebzelerle doldurarak kestiğiniz kapağı üstüne kapatın. Servis tabağına alıp 5 dakika sonra dilim dilim kesin. Servis yapın.

