



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ GÜL BÖREĞİ

Malzemeler:

500 gr. yufka
1 adet soğan
4 çorba kaşığı margarin
200 gr. kıyma
100 gr. mantar
2 adet havuç
1 su bardağı haşlanmış bezelye
2 diş sarımsak
Yarım demet maydanoz
Tuz
Karabiber
1 adet yumurtanın sarısı

Yapılışı:

Soğanı ince ince kıyıp, margarinle birlikte kavurun. Üzeine kıymayı ekleyip, iki dk. daha kavurun. Mantarları temizleyip ince ince kıyın ve kıymalı harca ilave edin. Mantarlar pişene kadar kavurmaya devam edin. Sonra ocaktan indirin. Ayrı bir kaptan havucu rendeleyip, 2-3 dk. haşlayın. Haşlanmış bezelye ve havucu da kıymalı, mantarlı karışıma katıp karıştırın. Üzerine ince kıyılmış maydanoz ve karabiberi ekleyip, tekrar karıştırın. Yufkaları üst üste koyup, dörde bölün. Büyük üçgen şeklinde kesilmiş yufkanın ortasına 2 çorba kaşığı sebze harçtan koyun. Elinizle yufkayı büzüştürerek bir araya toplayın. Yufkanın bir ucunu etrafına dolayıp, gül şekli verin. Yağlanmış tepsiye dizin. Üzerlerine bir adet yumurta sarısını sürün. Orta ısıda fırında yufkalar pembeleşinceye kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.