



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ KÖY BÖREĞİ

6 adet yufka
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
1 çay bardağı sıvıyağ
İçerisinde:
10-15 adet taze fasulye
1 adet kabak
2 adet sivri biber
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı tuz
4 çorba kaşığı sıvıyağ
Üzeri için:
2 çorba kaşığı tereyağı

Tavaya yağ konur, ısınca ince kıyılmış soğan atılır. Sonra 5'er dakika aryla ince kıyılmış fasulye, biber ve rendelenmiş kabak eklenir, tuz serpilir. İlk yufka serilir, yüzeyine yumurta, süt ve sıvıyağ karışımında birkaç kaşık gezdirilir. Sonra hamur ikiye katlanır. Kat yerine, içerisine altıda biri konur ve rulo yapılır. Rulo yağlanmış yuvarlak tepsinin ortasına gül börek gibi konur. Diğer yufkalar da aynı şekilde rulo yapılır ve ortadaki böreğin çevresine sarılır. Üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında, kızarana kadar pişirilir.