



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SEBZELİ LOKMA

MALZEMELER

25 adet için

1 adet rulo katlı hamur

2 adet yumurta sarısı (çırpılmış)

harcı için:

1 adet havuç

5 adet dilimlenmiş mantar

1 yemek kaşığı kıyılmış pırasa

2 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri

1 yemek kaşığı pırasa (ince kıyılmış)

2 yemek kaşığı haşlanmış kıyılmış ıspanak

1 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz

1 yemek kaşığı tereyağı

karabiber

tuz

2 su bardağı sıvı yağ (kızartmak için)

HAZIRLANIŞI

Havucu ayıklayın, rendeleyin. Yağı tavada kızdırdıktan sonra pırasaları 3 dakika kavurun. Mantar, havuç, ıspanak ve baharatları ekleyip 4 dakika karıştırarak pişirin. Soğuduktan sonra rendelenmiş kaşar peynirini ve maydanozu da ilave edip karıştırın. Hamuru yaklaşık 2 mm kalınlığında açın. Hazırlanan içi aralıklı olarak hamurun yarısının üzerine koyun. diğer yarısını üzerlerine örtün ve çember kalıpla yuvarlaklar kesin. Yumurta sarılarını üzerlerine sürün. Buzdolabında 30 dakika kadar beklettikten sonra kızartın ve servis yapın.

[ML® Sarımsaklı Lokma için tıklayın](#)