



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ PASTIRMALI BÖREK

<https://cook.com.tr>

Zeytinyağı 4 Yemek Kaşığı
Ispanak 1 Kilogram
Havuç 6 Adet
Soğan 1 Adet
Yumurta 1 Adet
Pastırma 20 Dilim
Yufka 4 Yaprak

Ispanaklarınızın yıkadıktan sonra doğrayın. Havuçlarınızı rendenin iri kısmı ile rendeleyin. Pastırmalarınızın çemenlerini temizleyin. Tavada rendelenmiş soğan ile birlikte ıspanağı 1 yemek kaşığı kadar zeytinyağı ile kavurun ve bir kaba alın. Havuçları 1 yemek kaşığı zeytinyağı ile kavurun onu da ayrı bir kaba alın. Fırınınızı 175 dereceye ayarlayın.

1 yaprak yufkayı tezgahınızın üstüne serin 2 yemek kaşığı zeytinyağını üstüne sürün. Sonra 2.yaprağı koyun. bunun üstüne kavurduğunuz ıspanağı serpiştirin. 3.yaprağı yerleştirdikten sonra bu sefer kavurduğunuz havuçları serpin. 4.yaprağı da bunun üstüne koyun ve 20 dilim pastırmayı yerleştirdikten sonra rulo şeklinde sarın. COOK Yağlı Pişirme Kağıdı serdiğiniz fırın tepsinize yerleştirin üstüne 1 yumurtanın sarısını sürün ve pişirin. Piştikten sonra 2 parmak kalınlığında keserek sıcak servis yapın. Çok lezzetli oluyor tavsiye ederim.

