



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ SANDAL BÖREĞİ

2 adet hazır yufka
1 domates
2 diş sarımsak
1 küçük soğan
1 kaşık salça
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 sivri biber
1 kırmızı biber
1 kase kaşar dilimi
1 yumurta
Yarım çay bardağı süt
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Doğrayıcıya domates soğan biber sarımsak tuz salça ve sıvıyağ koyup sebzeleri iyice eziyoruz. Ayrı bir tencereye tereyağını alıp eritiyoruz. İçine süt ve 1 yumurta koyup çırpıyoruz. 1 yufkayı tezgahın üzerine serip içine tereyağlı karışımdan fırça yardımı ile sürüyoruz ve üçgen şeklinde 4 eriş parçaya bölüyoruz. Üçgen dilimleri sigara böreği sarar gibi yarıya kadar sarıyoruz ve uç kısımlarını birleştirip ucunda kalan kısmı içe doğru katlıyoruz. Böylece ortaya sandal şekli çıkacaktır. Yufkalar bitene kadar aynı işlemi uyguladıktan sonra böreklerimizi tepsiye yerleştirip içlerine sebze iç harcımızı paylaşıyoruz ve üzerine kaşar dilimleri koyup artan tereyağlı karışımı hepsinin üzerine paylaşıyoruz. Önceden ısıtmış 200 derece fırında böreğimizi pişirip servis yapıyoruz.

