



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ SARMA BÖREK

Malzeme

4 adet yufka
150 g Sana zeytinyağlı börek
2 adet yumurta
Susam Harcı:
3 yemek kaşığı Sana zeytinyağlı margarin
2 adet kuru soğan
3 adet çarliston biber
2 adet kabak
1 adet havuç
1 adet patlıcan
10 adet mantar
1 su bardağı nohut
3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kekik
Tuz
Karabiber

Hazırlanışı

1. Kuru soğanı piyazlık doğrayın.
2. Çarliston biberlerin tohumlarını çıkarıp kıyın.
3. Kabak ve havuçların kabuklarını kazıyıp ayrı ayrı tabaklara rendeleyin.
4. Patlıcanları alacalı soyup ince ince kıyın.
5. Mantarların saplarını çıkarıp dörde bölün.
6. Nohudu bir gece önceden ıslatıp tuz ilave etmeden haşlayın.
7. Sarımsakları ayıklayıp kıyın.
8. Harcı için: Yayvan bir tencerede Sana zeytinyağlı margarin kızdırıp içine piyazlık doğradığınız kuru soğanı ilave edip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
9. Soğanlar pembeleşince içine kıyılmış çarliston biberleri ve rende havucu koyup kavurmaya devam edin.
10. Daha sonra doğranmış mantarları ve kıyılmış patlıcanları ekleyip mantarlar bıraktıkları suyu çekinceye kadar kavurmaya devam edin.
11. Mantarlar kavrulduktan sonra rendelediğiniz kabakları, kıyılmış sarımsakları, tuz ve karabiber ve kekiği ilave edip karıştırın. En son olarak içine haşlanmış nohutları ilave edip soğuması için yayvan bir tabağa alın.
12. Yufkalar üst üste koyup ortadan ikiye kesin.
13. Yarım yufkanın üzerine fırça yardımıyla önceden eritip soğuttuğunuz Sana zeytinyağlı margarinden sürüp uzun kenarına nohutlu sebzeli harçtan koyup rulo yapın. Gül börek gibi sarıp yağlanmış tepsiye oturturun.
14. Kalan yufkaları da Sana zeytinyağlı margarin ile yağlayıp harç koyup rulo yaptıktan sonra tepsideki gül böreğin etrafına sararak yerleştirin. Üzerine fırça yardımıyla yumurta sarısı sürüp susamı serpin.
15. Önceden 200 derecede ısıttığınız fırında üzeri kızarana kadar pişirip sıcak olarak servis edin.