



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

SEBZELİ SARMA BÖREK

6 yufka
4 patlıcan
7 patates
5 kuru soğan
2 çay kaşığı karabiber
1 yumurta sarısı
Sıvı yağ
Tuz
Susam

Soğanları yemeklik doğrayın(yarısını patlıcana, yarısını patatese koyacağız). Patlıcanları soyun, küp küp doğrayın. Soğanın yarısını ekleyin, 1 çay kaşığı karabiber ilave edin. Tuzunu ekleyin, tavada biraz yağ ile kavurun ve soğumaya bırakın. Patatesleri rendeleyin. Soğanın kalan yarısını ilave edin, 1 çay kaşığı karabiber ilave edin. Tuzunu ekleyin, ayrı bir tavada biraz yağ ile kavurun ve soğumaya bırak. Bütün yufkaları ortadan ikiye bölün. İlk yufka yarımının üzerine fırça ile sıvı yağ sürün. Geniş yerinin uç kısmına patlıcanlı harçtan alarak yayın, ince şerit şeklinde sarın. Yağlanmış tepsinin ortasına gül şekli vererek bırakın. Diğer yufka yarımının üzerine yine yağ sürün. Bu sefer patatesli harçtan alarak aynı işlemi yap tepsiye bıraktığımız gül böreğin etrafına dolayın. Bütün yufkalara aynı işlemi bir sıra patlıcan, bir sıra patates şeklinde uygulayın. Böreğin üzerine yağ ile yumurta sarısını karıştırıp sürün. Son olarak susam serperek fırında 250 derecede pişirin. Üzeri iyice kızarana kadar pişsin.