



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ ŞERİT BÖREK

<https://www.elele.com.tr>

2 parça dikdörtgen milföy hamuru
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yumurta sarısı
1 patates
3 taze soğan
1 havuç
Yarım su bardağı haşlanmış bezelye
Tuz
Karabiber

Patates ve havucun kabuğunu soyup küp şeklinde doğrayın. Soğanları uzun doğrayın ve hepsini zeytinyağında soteleyerek soğumaya bırakın. Bezelye, tuz ve karabiberi ilave edin. Milföy hamurlarını 15 dakika oda ısısında bekletin. Hamurun ilk katını un serpilmiş tezgahta hafifçe açın ve yağlı kağıt serili tepsiye yerleştirin. Sebzeli harcı üzerine yayıp diğer katı da incelterek üzerine kapatın. Kenarlarına çatalla bastırın. Bıçakla aralıklı kesikler oluşturup üzerine yumurta sarısı sürün. 200 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin. Ilık servis yapın.

