



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ SİMİT BÖREĞİ

Malzemeler:

8 adet Milföy Hamur

Çörekotu

İçi için:

1 adet soğan

4 adet kabak

1 adet havuç

Yarım demet maydanoz

1 tatlı kaşığı toz şeker

3 kaşık sıvı yağ

Yeterli miktarda tuz

Hazırlanışı:

Yağlı tavada soğanı kavurduktan sonra, küçük kuşbaşı doğradığınız kabak ve havuçları soteleyip tuz, şeker ve doğranmış maydanoz ilave ederek karıştırın. 8 adet milföy hamurunun 2 tanesini alıp, eşit olarak birleştirin. Merdaneyle açarak büyütün. Hazırladığınız havuçları uzunlamasına yerleştirilerek birleştirin. Üstüne yumurta sürüp, 2 santim arayla kesip, üzerine çörek otunu serpin. 180 dereceye ayarladığınız fırında pişirin. Diğer kalan milföy hamurları içinde 2 'li olmak üzere aynı işlemi yapın.
