



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ STRUDEL

100 gram ıspanak yaprağı
2 orba kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan
2 adet bostan patlıcanı
3 adet kabak
1 adet kırmızı biber
1 adet dolmalık biber
2 orba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber
4 adet yufka
2 orba kaşığı kıyılmış taze fesleğen
1 su bardağı kaşar peyniri
2 orba kaşığı susam

İspanak yapraklarını kaynar suda birkaç dakika haşlayın. Yaprakları sudan alarak avucunuzda sıkın. Kuruması için kağıt havlu üzerine yayın. Sonra incecik kıyın. Zeytinyağını tavaya alarak ısıtın. Yemeklik doğradığınız soğanı zeytinyağında 2-3 dakika soteleyin. İspanağı, dilimlediğiniz patlıcan, kabak ve biberleri tavaya ilave edin. Sebzeler yumuşayınca kadar (ortalama 5 dakika) karıştırın. Tuz ve karabiberi ekleyip soğumaya bırakın. Tereyağını eritin. Birinci yufkanın üzerine erimiş tereyağından sürüp üzerine ikinci yufkayı yayın ve tekrar yağlayın. Bütün yufkalara aynı işlemi uygulayarak üst üste dizin. Yufkaların ortasına, sebzeleri, kıydığınız fesleğen yaprağını, rendelediğiniz kaşar peynirini uzunlamasına yayın. Yufkaların dört kenarını 5'er cm içeri kıverdiktan sonra uzunlamasına ve rulo halinde sıkıca sarın. Ştrudel'in eldi kenarı alta gelecek şekilde yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine tereyağı sürüp susam serpin. 210 derece fırında üzeri kızarana dek pişirin. Sıcak olarak servis yapın.