



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ SULTAN BÖREĞİ

4 hazır yufka  
6 çorba kaşığı margarin  
6 çorba kaşığı su  
1 çorba kaşığı susam  
1 çorba kaşığı çörekotu  
500 gr iç bezelye  
150 gr tavuk göğüs eti  
2 adet havuç  
2 adet patates  
1 adet soğan  
1 adet salçalık kırmızıbiber  
Tuz  
Karabiber

Tavuk etini haşlayıp süzün. Suyunu ayırıp etini tel tel ayırın. Havuçları temizleyip küp şeklinde doğrayın. Patatesleri soyup küp şeklinde doğrayın. Kırmızıbiberin çekirdeklerini temizleyip küp doğrayın. Soğanı soyup doğrayın. 3tatlı kaşığı sana yağını tavada ısıtıp soğanı soteleyin. Havuç ve bezelyeyi ekleyip kavurun. Patates, et, kırmızıbiber, tuz ve karabiberi ilave edin. Ayırdığınız sıcak tavuk suyunu ekleyip tencerenin kapağını kapatın. Sebzeler yumuşayana kadar pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Yufkalardan birini tezgaha serin.eritilmiş sana yağı ve suyu bir kapta karıştırıp yufkanın üzerine fırça ile sürün. Yufkanın kenarlarını içe doğru katlayıp kare şeklinde hazırlayın. Elde ettiğiniz kare yufkayı dörde kesin. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayın. Yufkalardan birini yağlanmış küçük cam kaba kenarları dışa taşacak şekilde yerleştirin. Bezelyeli karışımı paylaştırıp dışa taşan yufkaları içe doğru katlayın. Cam kabı yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine ters çevirip alın. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayın. Üzerlerine kalan yağlı su karışımını sürün. Susam ve çörekotu serpiştirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.



Fotoğraf "fazlı" tarafından gönderildi. 01.06.2015