



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ TEPSİ BÖREĞİ

5 adet yufka

İç için:

1 demet ıspanak

1 büyük havuç

1 büyük kapa biber

1 büyük soğan

Tuz

Baharat

Sosu için:

1 kase yoğurt

1 bardak sıvı yağ

2 yumurta akı

Üzeri için:

Kalan sos

2 yumurta sarısı

Çörekotu

Susam

Öncelikle bir tencerede ince kıyılmış soğan, havuç, kapa biber ve ıspanakları kavurarak iç harcı hazırlayın. Sos malzemelerini de bir kaptaki iyice çirpin. Tepsiye 1 tam yufkayı kenarları dışarıya sarkacak şekilde serin.

İkinci yufkayı elinizde parçalayarak içine dizin. Üzerine her yerine gelecek şekilde sosa dökün. Kalan parça yufkalardan bir sıra daha dizin. Yine sosa gezdirin. Hazırladığınız iç harcın yarısını bu kata serin. Üzerini bir yufkayı parçalayarak kapatın ve soslayın. Kalan harcı da bu kata yayın.

Kalan yufkaları üzerine serip soslayarak bitirin. En son kenarlarını da kapatıp kalan sosa yumurta sarısı karıştırıp tüm sosu üzerine dökün. Çörek otu susam serpip fırına verin.

