



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ ÜÇGEN BÖREKLER

3 adet yufka
2 adet ince pırasa, ince kıyılmış
2-3 yaprak pazı, ince doğranmış
2 adet patates, haşlanmış, soyulmuş
1 adet havuç, rendelenmiş
7 çorba kaşığı Komili Riviera Zeytinyağı
1 adet yumurta sarısı
Tuz
Karabiber
Toz kırmızıbiber
Keten tohumu
Haşhaş
Çörekotu
Susam

Bir tavada 2 kaşık Komili Riviera Zeytinyağı[®]ni ısıtın. Pırasa ve havuçları ekleyip 2 dakika kavurun. Pazıları ilave edip karıştırın. Kapağı kapalı olarak 2 dakika daha pişirin ve ateşten alın. Haşlanmış patatesleri ezip tavaya ekleyin. Bir tutam tuz, karabiber ve toz kırmızıbiber ekleyip karıştırın. Yufkaları 4-5 parmak kalınlığında şeritler halinde kesin. Kalan Komili Riviera Zeytinyağı[®]ni şeritlerin üzerine bir fırça ile hafifçe sürün. Hazırladığınız dolgudan bir kaşık alarak yufka şeritlerinin uç kısımlarına yerleştirin ve böreklerinizi üçgen şekline alacak şekilde sarıp yağlı kağıt serili fırın tepsinize dizin. Yumurta sarısını birkaç damla su ile çırpın. Böreklerinizin üzerine bir fırça ile çırpılmış yumurta sürüp keten tohumu, haşhaş, çörekotu ve susam serpiştirin. Önceden ısıtılmış 200 °C fırında kızarıncaya kadar pişirip sıcak olarak servis edin.

