SEBZELİ YAZ BÖREĞİ

1 küçük kabak
1 küçük kuru soğan
1 küçük patlıcan
1 çay bardağı bezelye
Yarım demet dereotu
3 çorba kaşığı sıvı yağ
5-6 adet çeri domates
Tuz
2 adet yufka
1 yumurta
1 kahve fincanı süt
2 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı un

Patlıcanları alaca soyup ince dilimler halinde doğrayın. tuzlu suda 10 dk bekletip acısını alın ve kurulayın. Kabakları dilimleyin. Soğanı yemeklik doğrayın.
Sıvı yağı tavada ısıtıp hazırladığınız sebzeleri ilave edin. Bezelyeleri ekleyip biraz tuz serpin ve pişinceye kadar sote edin. Soğumaya bırakın.
Bir tart kalıbını yağlayıp yufkanın birini serin. Kenarları dışarıda kalsın. Üzerini fırçayla yağlayıp diğer yufkayı parçalar halinde buruşturarak yerleştirin. Sebzeleri üzerine doldurun.
Yumurtanın sarısını ayırın. Beyazını, süt, un, yoğurt ile çırpın. Çok az tuz ekleyin. Karışımı sebzelerin üzerine döküp ikiye kesilmiş çeri domatesleri ters kapatarak sebzelerin üzerine yerleştirin.
Yufkanın kenarlarını içe doğru kıvırarak toplayın. Ayırdığınız yumurta sarısını fırçayla yufkanın üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dk kadar pişirin. Ilık olarak dilimleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:126421 • adı:Sebzeli Yaz Böreği • gönderen:Hamit Vatan • indirme tarihi:02.05.2024 - 16:15