



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ YAZ BÖREĞİ

MALZEMELER;

3 tane yufka(6 tane börek çıkıyor)

1,5 su bardağı yoğurt

1 paket margarinin yarısı (eritilecek)

1 kahve fincanı sıvıyağ

2 tane yumurta(bir tanesinin sarısı ayrılacak)

İÇİ İÇİN İSE;

150 gr Beyaz peynir veya çökelek

Maydanoz,karabiber

2-3 tane domates

2-3 tane yeşil biber

YAPILIŞI;

Yoğurdu, eritilmiş margarini,sıvıyağı ve yumurtaları çırpın. Yufkayı düz bir zemine serin.Birinci yufkanın üstüne yaptığınız yağlı karışımdan her tarafına sürün. İkinci yufkanında üstüne sürün ve son yufkayıda aynen hazırlayın.

Başka bir kapta peyniri, ince kıyılmış maydanozu ve karabiberi karıştırın. Domates ve biberi doğrayın ama peynirin içine karıştırmayın.

Yufkaları 6 eşit parçaya bölün. Her bir parçayı fazla sıkmadan sigara böreği sarar gibi yarıya kadar sarın. Sarılan yerleri ucundan içine doğru birleştirin(kuş yuvası gibi olacak). Dışında kalan ucunuda yuvanın içine koyun. Bu yuvaların içine peyniri koyun. Domatesle, biberleride kenarlarına yerleştirin. Kenarlarındada yumurta sarısı sürün. Görüntüsü mini pizza gibi oluyor. Isıtılmış fırında 180 derecede 35-40 dakika pişirin. İç olarak istediğiniz harcı kullanabilirsiniz. Ben kıymayı çiğden, içine yeşilbiber, domates, soğan, karabiber vs karıştırıp koyuyorum. Siz ne koymak isterseniz onu koyun. Hem börek, hemde pizza gibi oluyor. Afiyet olsun.