



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE ZERDEÇALLI SEBZELİ BÖREK

<http://www.verita.com.tr>

Hamuru için:

400 gram tereyağı

500 gram un

2 adet yumurta sarısı

Tuz

1 tatlı kaşığı Verita Taze Zerdeçal rendesi

İç harcı için:

50 gram kıyma

1 adet (ince doğranmış) soğan

1 çay kaşığı Verita Taze Zerdeçal rendesi

1 adet (küçük kıyılmış) patates

1 fincan (haşlanmış) bezelye

1 fincan (haşlanmış) mısır

1 adet (küçük kıyılmış) havuç

1 fincan (ince doğranmış) beyaz lahana

5 yemek kaşığı tereyağı

1 çay kaşığı karabiber

Tuz

İki adet yumurtayı küçük bir kasede çırpın. Başka, derin bir kasede un, taze zerdeçal ve tuzu karıştırın. Oda sıcaklığına bekletilmiş tereyağını ve çırpılmış yumurtaları unlu karışıma döküp yoğurun. Hamuru bir kenarda bekletin. Sırasıyla soğanları, kıymayı, havucu, bezelyeleri, mısırı, patatesi, lahanaları tavaya koyduğunuz tereyağında soteleyin. Yemeği ateşten aldıktan sonra zerdeçal, karabiber ve tuzunu ekleyip kenarda soğumaya bırakın. Kenarda dinlenmeye bıraktığınız hamuru alın ve portakal büyüklüğünde bezeler hazırlayıp merdane yardımı ile açın. İki katın arasına iç harcını koyup kapatın. Yağladığınız fırın tepsisine böreği yerleştirin. Önceden ısıtılmış fırına atın (isteğe göre çörek otu veya susam serpin) ve kabarıp üzerleri pembeleşene kadar pişmesini bekleyin. Sıcak sıcak servis yapın.



