



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TURNA YEMİŞLİ SEBZELİ BÖREK

<https://www.sabah.com.tr>

1 su bardağı kurutulmuş turna yemişı
2-3 yaprak lahana
2 adet pırasa
2 adet havuç
1 Türk kahvesi fincanı sıvı yağ
Yarım Türk kahvesi fincanı su
2 adet yufka
2 adet yumurta
1 su bardağı galeta unu
Yeteri kadar tuz ve karabiber
Turna yemişı sosu için:
1 su bardağı taze turna yemişı
1,5 su bardağı su
1 çay bardağı elma suyu
2 çorba kaşığı elma sirkesi
2 çorba kaşığı bal
2 çorba kaşığı pekmez
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Turna yemişı sos için turna yemişı ve suyu tencereye alıp kaynatın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Blenderden geçirip, tel süzgeç yardımıyla süzün. Elma suyu, elma sirkesi, bal ve pekmez ilave edip karıştırın. İç malzeme için doğranmış lahana, pırasa ve havucu yarım kahve fincanı sıvı yağda soteleyin. Ocaktan almaya yakın turna yemişı ilave edip harmanlayın. Tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Yufkaları üçgen şekilde kesip, 8 eşit parça elde edin. Her birini düz bir zemine yayın. Ayrı bir yerde kalan yarım kahve fincanı sıvı yağ ile yarım kahve fincanı suyu karıştırın. Bu karışımı yufkaların üzerlerine sürün. Lahanalı harcı yufkaların ortalarına pay edin. Hafif bol şekilde sigara böreğı gibi sarın. Önce çırpılmış yumurtaya, sonra galeta ununa bulayıp kızgın sıvı yağda kızartın. Fazla yağın almak için kağıt havlu üzerine çıkarın. Üzerine turna yemişı sosu gezdirip ılık olarak servis yapın.

Not: Turna yemişı sosunu uzun süre buzdolabında saklayabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:158265 • adı:Turna Yemişli Sebzeli Börek • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:31.03.2025 - 19:19