



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VİTAMİNLİ SEBZE BÖREĞİ

1 adet kabak  
4 adet pırasa  
1 adet havuç  
2 tutam dereotu  
2 tutam tuz  
2 tutam karabiber  
4 yemek kaşığı zeytinyağı  
150 gr peynir  
6 adet yufka  
1 tatlı kaşığı şeker  
500 gr süt

Kabakları çok ince soyup rendeleyin. Pırasaları ince ince doğrayın. Havuçları rendeleyin. Bir tencerede zeytinyağını ısıtın ve pırasalar ile havuçları ekleyerek kavurun. Pırasa ve havuçlar yumuşayınca kabakları, tuz, karabiber, şekeri de ekleyerek kavurmaya devam edin. İnce kıyılmış dereotunu ve peyniri de ekleyerek ateşten alın. Yarım yufkayı parçalayın ve yarım su bardağı süt ile iyice yumuşatarak pırasalı harca ekleyin. Yufkayı açın ve bir miktar harcı orta bölüme yayarak bohça şeklinde katlayın. Yufkaların kenarlarını bir su bardağı süt ve 2 yemek kaşığı zeytinyağından oluşan bir karışım hazırlayıp ıslatın. Aynı işlemi diğer yufkalara da uygulayın. Az yağlanmış tavada böreklerinizin her iki tarafı iyice kızarana kadar pişirin. Pişen böreklerinizi küçük dilimlere ayırarak servis yapın.