



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU İSPANAKLI PASTIRMALI BÖREK

3 adet Yufka
3 adet Havuç
1 bağ İspanak
100 gr Pastırma veya Sucuk
2 adet Yumurta
2 dal taze Yeşil soğan
1 su bardağı rendelenmiş Kaşar peyniri
2 yemek kaşığı Susam
4 yemek kaşığı Sıvıyağı

Yufkayı açarak üzerini fırçayla yağlıyoruz. Yufkanın içine ince ince doğradığımız ıspanağı yayarak, üzerine rendelenmiş kaşar peynirini serpiştiriyoruz. Ardından diğer yufkayla üzerini kapatıyoruz. Yufkayı tekrar yağlayarak, içine rendelenmiş havucu, ince kıyılmış soğanı ve üzerine rendelenmiş kaşar peynirini serpiştiriyoruz. Son olarak yufkanın kenar kısımlarına doğradığımız pastırmayı yayıyoruz. Son yufkayı da üzerlerine kapatıyoruz ve yufkanın bir ucundan rulo yapıp, ortasına kadar sararak gelip, orada bırakıyoruz. Sonra diğer ucu da rulo yaparak ortaya kadar sarıyoruz. Daha sonra iki rulonun arasını bıçakla kesiyoruz. Ruloları dilimledikten sonra üzerlerine yumurta sürüp, susamını atıyoruz. Yağlamış olduğumuz tepsiye dizerek, 200 derecedeki fırında kızarana kadar pişiriyoruz. Fırından çıkararak, servis ediyoruz.