



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU PIRASALI TEPŞİ BÖREĞİ

2 adet havuç
1 adet pırasa
1/2 adet yufka
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı zeytinyağı
100 gr kaşar peyniri
Bir miktar tuz ve karabiber
1 adet yumurta

Hazırlanışı

Sebzeleri temizleyip zeytinyağında soğan ve sarımsak ile soteleyin. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri ekleyin. Tuz ve karabiber ekleyerek yufkaya rulo sarın ve yumurta beyazı ile kapatın. Üzerine yumurta sarısı sürerek 180 derece fırında pişirin.