



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU SARMA BÖREK

3 adet yufka
2 adet patates
2 adet rendelenmiş havuç
2 su bardağı süt
2 yumurta
Yarım demet maydanoz
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber
100 gram beyaz peynir

Patatesleri iyice haşlayın. Başka bir tencerede sütü kaynatın ve içine haşlanmış ezilmiş patatesleri koyup karıştırın. Rendelenmiş havuçları ve tereyağını da koyup karıştırmaya devam edin. Tuz ve karabiberle kıyılmış maydanozları üzerine ekleyip iç malzemeyi hazırlayın. Bu harcın içine son olarak yumurta ilave edin, suluca bir karışım olmasını sağlayın ki yufkaların üzerine rahatça sürülebilsin. 1 yufkayı tezgâh üzerinde açın, üzerine sütlü patatesli karışımdan bir miktar sürün. 2. yufkayı üzerine koyun tekrar karışımdan sürün. Son yufkayı da üzerine kapatın ve hepsini birlikte sarın. Dilimleyip tepsiye dizin ve 200 derecedeki önceden ısıtılmış fırında pişirin.