



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HAVUÇLU TATLI BÖREK

- 1 kg. havuç
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı ince çekilmiş fındık
- 2 adet yufka
- 1 çay bardağı süt
- 1 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı tereyağı

Havuçları doğrayıp yumuşayana dek haşlayıp çatalla ezin. Toz şeker ekleyip 10 dakika pişirin. Fındığı ilave edip ocaktan alın. Yufkaları düz bir zemine serip dört parmak genişliğinde uzun şeritler halinde kesin. Şeritlerin uç kısımlarına ılınan havuçlu harçtan koyup muska şeklinde sarın. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsine dizin. Erimiş tereyağı, süt ve yumurtayı çırpıp üzerine sürün. 180 derece fırında pişirin.