



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RENKLİ PRATİK BÖREK

4 kişilik Gerekli malzeme:

4 yufka

3 havuç

1 kg pazı

1 çorba kaşığı susam

Karabiber

1 su bardağı rendelenmiş kaşarpeyniri

10-15 dilim pastırma

1 çorba kaşığı sıvıyağ

2 çorba kaşığı su

1 yumurtanın sarısı

Havuçları yıkayın. Kabuklarını soyup rendeleyin. Pazıları yıkayıp süzün ve kıyın. Pastırmaları ince şeritler halinde kesip kaşarpeyniri ile harmanlayın. Havuçları yağsız olarak teflon tavada 2-3 dakika sürekli karıştırarak kavurun ve ayrı bir kaba alın.

Süzmüş olduğunuz pazılara karabiber ekleyerek aynı işlemi uygulayın. Ayrı bir kaptaki 2 çorba kaşığı su ve sıvıyağını karıştırın. Yufkalardan birini geniş ve düz bir zemine yayın. Üzerine fırçayla sıvıyağlı karışımdan sürüp ikinci yufkayı birinci yufkanın üzerini kapatacak şekilde örtün.

Üzerine havucu serpiştirin. Üçüncü yufkayı da aynı şekilde serin. Sıvıyağlı karışımı sürüp pazıları serpin. Son yufkayı da serip pastırma ve peynirli karışımı yayın. Yufkaların bir ucundan tutarak büyük bir rulo şeklinde sarın. Üzerine yumurtanın sarısını sürüp susamları serpiştirin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 25-30 dakika pişirin. Dilimleyip sıcak ya da ılık servis yapın.