



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜÇ RENKLİ BÖREK

500 gr ıspanağı haşlayıp süzün. 3 havucu rendeleyip sıvıyağda kavurun. 100'er gr rendelenmiş dilpeyniri ve dilimlenmiş pastırmayı bir kaptan harmanlayın. Bir yufkanın üzerine su ve zeytinyağı karışımı sürüp ıspanağı yayın. İkinci yufkayı birinci yufkanın üzerine yerleştirip havucu yayın. Son yufkayı da yerleştirip pastırmalı harcı ekleyin ve rulo şeklinde sarın. Üzerine yumurta sarısı sürüp susam serpin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 30 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

[ML® Üç Renkli Börek \(görsel\)](#)