



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜÇ RENKLİ BÖREK

4 yufka
1 çay bardağı sıvıyağ
2 havuç, rendelenmiş ve hafif tuzlanmış
250 gr pastırma
1/2 kg ıspanağın yaprakları, suyu iyice süzölmüş ve hafif tuzlanmış
Üstüne sürmek için:
Yumurta sarısı

Birinci yufkayı masaya serip yağlayın. İkinci yufkayı üzerine serip yağlayın. Havucu ikinci yufkanın üzerine yayın. Üçüncü yufkayı havuçların üzerine serip yağlayın. Ispanağın yapraklarını bütün olarak üçüncü yufkanın üzerine yayın. Dördüncü yufkayı serip yağlayın. Pastırmaları bütün olarak dördüncü yufkanın üzerine dizin. Yufkanın kenarlarını hafifçe içe katlayın (içi kenarlardan taşmasın), daha sonra yufkayı rulo şeklinde sarıp ikiye bölün. İki ruloyu yağlanmış tepsiye koyun, üzerine yumurta sürüp 180C fırında üzeri kızarana kadar pişirin.