



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

3 RENKLİ LAHANALI BÖREK

4 yufka
İç malzeme için;
3 havuç
500 gr karalahana
500 gr beyaz lahana
4 soğan
3 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
Tuz
Karabiber
Sos için;
2 yumurta
1/2 su bardağı süt
1 su bardağı ayçiçeği yağı
Üzeri için;
1 yemek kaşığı susam

Yumurta, süt ve ayçiçeği yağını çırpın. Havuçları rendeleyin. Beyaz ve karalahana'yı temizleyip ayrı kaplara doğrayın. Soğanları kıyın. Soğanı üçe bölüp kara lahana, beyaz lahana ve havuçla ayrı tavalarda yağ ekleyerek soteleyin. Tuzla tatlandırın. Birinci yufkayı tezgaha serip üzerine sosu sürün. Yufkanın dört kenarını içe doğru katlayın. Karenin kenarına havucu uzunlamasına yayın. Yufkayı sanp rulo yapın. 2. ve 3. yufkalan da aynı şekilde katlayıp birine karalahanalı harcı, diğerine beyaz lahanalı harcı ilave edin. 4. yufkayı tezgaha serip üzerine börek sosunu sürün ve kare şekline getirin. Hazırladığınız rulo hamurları kare yufkanın kenanna üst üste gelecek şekilde yerleştirin ve hepsini birlikte kalın rulo şeklinde sarın. Fınn tepsisine yerleştirin. Üzerine kalan sosu sürüp susam serpiştirin. 180 derece fırında 35 dakika pişirin. Dilimleyip sıcak veya ılık servis yapın.

[ML® Üç Renkli Börek \(görsel\)](#)

[ML® Üç Renkli Börek için tıklayın](#)