



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BERDAN BÖREĞİ

50 Gr Sana Hamurışı
1 Adet Yumurta sarısı
1 Adet çörekotu/susam
3 Adet havuç
2 Adet patates
1 Kg. pırasa
1 Bardak YOĞURT
100 gr beyaz peynir
5 Adet yufka
2 Adet yumurta
Yeterince karabiber

Pırasa, havuç ve patatesleri soydum yıkadım. Havuç ve pırasaları ince daireler şeklinde Patatesleri küp küp doradım. Beyaz peyniri çatal yardımıyla ezdim. SANA MARGARİNİ pişirme tenceresine aldım ve kızdırdım. Havuçları ve patatesleri ilave ettim 2-3 dk. ara sıra karıştırarak kavurdum. Pırasaları ekledim 5 dk kadar yine ara sıra karıştırarak kavurmaya devam ettim. Pırasalar kendini bırakıp havuç ve patates yumuşayınca altını kapattım. Soğuması için dinlenmeye bıraktım. Soğuk iç harcına karabiber ve beyaz peynir ilave ettim. Yufkaları düzgünce üst üste yerleştirdim ve altı eşit parçaya böldüm. Her bir parçaya yoğurtlu harç malzemesinden sürdüm ve geniş kısmına hazırladığım pırasalı malzemedan bir çorba kaşığı ekledim kalın sigara börekleri şeklinde sardım. Üzerlerine yumurta sarısı sürdüm çörekotu ve susam serpiştirdim. 200 C ısıllı fırında pişirdim.