



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GALETALI HAVUÇLU BÖREK

<https://www.posta.com.tr>

4 adet yufka
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı soda
2 adet yumurta
Üzeri için:
2 su bardağı galeta unu
İçi için:
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet kuru soğan
2 adet çarliston
2 adet havuç
1 adet patates
1 çay bardağı lor peynir
Yarım demet maydanoz
Tuz
Karabiber

Doğranmış soğanları ve biberleri, zeytinyağında kavurun. Patates ve havucu haşlayın. Rendelenmiş patates ve havucu, doğranmış maydanoz ve lor peynirini ekleyerek karıştırın. Aynı bir kasede, yoğurt, sıvı yağ ve yumurtayı çırpın. Yufkaları ortadan 4 eşit parçaya bölün, üzerine yoğurtlu karışımı sürün. Kenarına harcınızı koyun ve rulo şeklinde sarın. Tüm parçalara aynı işlemi yapın. Üzerine kalan sosu sürün. Galeta ununa bulayarak, yağlanmış fırın tepsinize yerleştirin. Sodayı da böreğinizin üzerine dökerek 170 derecede ısıtılmış fırında, altın rengini alana kadar pişirin.

