



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ EZMELİ MUSKA BÖREĞİ

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

5 orta boy havuç
5 yemek kaşığı zeytinyağı
4 diş sarımsak
4 yemek kaşığı tahin
4 yufka
4 yemek kaşığı süzme yoğurt
1 çay bardağı iri çekilmiş ceviz
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
1 yemek kaşığı mavi haşhaş tohumu

Havuçları rendeleyip zeytinyağı ile soteleyin. Pişince ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Sarımsakları rendeleyin. Sarımsak ve diğer malzemeleri havucu ekleyip macun kıvamına gelene kadar karıştırın. Yufkaları 10 cm'lik şeritler halinde kesin. Hazırladığınız harcı yufkanın köşesine koyup muska şeklinde sarın. üzerine yumurta sarısı sürüp mavi haşhaş serpin ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 25 dakika pişirin.