



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HAVUÇLU BÖREK

4 adet hazır yufka

Sos için:

1 su bardağı süt

Yarım su bardağı sıvıyağ

2 adet yumurta

İçi için:

3 adet havuç

3 çorba kaşığı sıvıyağ

1 su bardağı rende beyaz peynir

Havuç iri rendelenir, sıvıyağda yumuşayana kadar pişirilir. Soğuyunca peynir katılır. Yağlanmış tepsiye ilk yufka buruşturarak yerleştirilir. Üzerine sos karışımı gezdirilir. İkinci yufka da aynı şekilde bırakıldıktan sonra iç yayılır. Kalan 2 yufka da birinci ve ikinci yufka gibi yerleştirilir. Üzerine kalan sos malzemesi sürülür. Kare kesilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Fırında Havuçlu Sigara Böreği için tıklayın](#)
