



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU BÖREK

3 adet havuç
1 adet elma
4 adet patates
6 çorba kaşığı tereyağı
1 adet acı sivri biber
1 çay bardağı irmik
3 adet yumurtanın sarısı
3 adet yufka
2 çorba kaşığı krema
Tuz
Karabiber
Bir tutam toz şeker
Çörekotu

Haşlanıp ezilmiş patates, irmik, 2 adet yumurta sarısı ve tuzu karıştırın. Tereyağının yarısıyla; rendelenmiş havuç, elma ve kıyılmış biberi soteleyin. Tuz, karabiber ve şeker ekleyip 5 dakika sonra ocaktan alın. Yufkaları, kalan tereyağını sürüp üst üste koyun. Üzerine patatesli ve havuçlu harcı yayıp rulo yapın. Üzerine tereyağı sürüp 180 derecede 30 dakika pişirin. Kalan yumurta sarısı ile kremayı karıştırıp böreğin üzerine sürün, çörekotu serpin. Yeniden fırına verip kızarana kadar pişirin.



Fotoğraf "turhan" tarafından gönderildi. 14.08.2014