



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU PATATESLİ BÖREK

2 su bardağı un
1 yumurta
1 çay bardağı su
Yarım çay kaşığı tuz
İstenirse yufka olabilir
3 adet patates
3 adet havuç
Yarım demet maydanoz
4 çorba kaşığı kaşar peyniri
1 yumurta

Derin bir kabın içinde unu, yumurtayı ve tuzu karıştırın. Üzerine yavaşça suyu ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru 15 dakika dinlendirin. Daha sonra bezelere ayırıp her bir bezeyi açın. Aralarına eritilmiş tereyağını sürüp çekiştirerek hamuru ince açın.

İç malzemesi için haşlanmış patatesi rendeleyin, havuçları çiğ rendeleyin ve peynirle, yumurtayı da içine ekleyip harmanlayıp hamurun üzerine yatın. Üzerine diğer hamuru kapatın ve rulo şeklinde sarın sıkıca. Dilimleyip tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Çok lezzetli bir börek oluyor.
