



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HAVUÇLU RULO BÖREK

- 5 adet yufka
- 3 yumurta
- 5 çorba kaşığı yoğurt
- 300 gr. beyaz peynir
- 1 su bardağına yakın sıvıyağ
- 5 çorba kaşığı sıvı yağ (yufkaların arasını yağlamak için)
- 1 demet maydonoz
- 1 demet dereotu
- 4 orta boy havuç

5 çorba kaşığı yağ ve yufkalar hariç bütün malzemeleri karıştırın.

Yufkanın birini serin ve sıvıyağla biraz yağlayın ikinci yufkayıda üzerine düzgünce serelim. Hazırladığımız havuçlu karışımın 3 de birini çift katlı yufkanın üzerine döşeyelim. Tekrar yufka serip yağlayalım ve dördüncü yufkayı serip kalan harcın yarısını daha koyalım.

Kalan son yufkayı da serip harcın geri kalanını 5. yufkanın üzerine serip rulo yapalım.

Daha sonra ortasında bıçakla keselim. Bir tepsiye alıp buzlukta 1 saat kadar bekletelim. biraz donunca alıp dilim dilim kesip tekrar derin dondurucuda donana kadar bekletelim. donduktan sonra alıp 150 derece fırında kızarana kadar pişirelim. Daha sonra pişirmek için donmuş haliyle derin dondurucuda 1 hafta kadar bekletilebilir. Pişireceğiniz zaman fırın tepsisine alıp çözülmeden fırına verin.

---