



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU SARMA BÖREK

4 adet yufka
4 adet havuç
200 gram kıyma
2 adet soğan
2 adet domates
Tuz
Karabiber
1 çay bardağı sıvı yağ

Havuçları rendeleyin. Kıymayı tavada kavurun. Suyunu bırakıp çekince içine doğranmış soğanı ekleyin. Rendelenmiş havuçları da ilave edip 5 dakika daha pişirin. Son olarak domatesi rendeleyip içine koyun ve fazla suyunu çektiirmeden ocaktan alın. Yufkaları yayıp üzerine yağı gezdirin. Kıymalı içi bir ucuna döşeyip sarın. 3 parmak eninde kesip tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında pişirip sıcak olarak servis yapın.