



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAVUÇLU YUTAĞZA

<https://www.sabah.com.tr>

Hamur için:

4 su bardağı un

1 tatlı kaşığı tozşeker

1/2 (21 gram) yaş maya

Aldığı kadar su

Tuz

Hamuru inceltmek için:

2 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı

1 çay bardağı sıvıyağ

İçi için:

5 adet havuç

2 adet soğan

2 çorba kaşığı tereyağı

Hamur için un, tuz, toz şeker ve mayayı karıştırın. Yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene dek azar azar ılık su ilave edin ve yoğurun. 15-20 dakika mayalanması için bekletin. 8 parçaya ayırdığınız hamuru yassılaştırarak parmaklarınızla açın ve tereyağı, sıvı yağ karışımından sürerek olabildiğince inceltin. 2 iç malzeme için soğanı incecik kıyın, tereyağında pempeleşinceye kadar kavurun. Üzerine rendelenmiş havuç ekleyip yumuşayana dek kavurun. Açtığınız hamurların içlerine harcı pay edip yayın. Önce rulo yapın, sonra içe doğru kıvrın. 3 Buharda pişirmek için makarna tenceresine porselen bir kaseyi ters çevirip yerleştirin. Kaseyi geçmeyecek kadar su ekleyin. Kasenin üzerine süzgeç yerleştirip, börekleri koyun ve pişirin. 5 cm kalınlığında dilimleyip sıcak olarak servis yapın.

Not: Bu böreği hazır yufka ile de yapabilirsiniz. Yutağza buharlı mantı tencerelerinde pişirilen geleneksel bir katmer çeşididir. Kâşgarlı Mahmud'un Dîvânü Lugâti't-Türk eserinde "hor katlama / buhar katmeri" olarak geçmektedir.

