



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU ZENCEFİLLİ SARMA

1 paket Pınar Milföy Hamuru
1/2 kilo havuç
150 g fıstık
150 g kaşar peyniri
1 yumurta
1/2 çay kaşığı tuz, karabiber
1 tatlı kaşığı zencefil rendesi

Pınar Milföy'leri çözülene dek oda sıcaklığında bekletin. Havuçları rondoda doğrayın. Fıstık, kaşar peyniri, zencefil ve tuzu ilave edin. İyice karıştırın. Unlu zeminde merdane yardımıyla milföylerin 4/2'ünü kare şeklinde birleştirin. Milföyün her yerine havuçlu karışımdan yayın ve rulo şeklinde sarın. Buzlukta 5 dakika beklettikten sonra 3 cm kalınlığında kesin ve tepsinize yerleştirin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün ve milföyleri sıcak fırında 15 dakika pişirin.

