



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUZ BÖREĞİ

2 Adet Yufka
3 yemek kaşığı margarin
3/4 Su bardağı Süt
2 Yemek Kaşığı Yoğurt
2 Adet Yumurta
75 Gr Kaşar Rendesini
5 Adet Sosis
5 Adet Sivribiber
1 Adet yumurta
2 Orta Boy Domates
Tuz

Bir kaptaki sütü, eritilmiş yağı, yumurtayı ve yoğurdu çırpılarak karıştırılır. İki yufkanın aralarına ve üzerine sütlü, yumurtalı harcı fırça yardımıyla sürerek üst üste serilir. Yufkaları sigara böreği keser gibi 8 eşit üçgen parça elde edecek şekilde kesilir. Yufkaların geniş kenarlarından rulo yaparak yarıya kadar sarılır. Sonra yufkanın karşılıklı sivri uçlarını içe doğru çevirip birleştirilir. Böylece yufkaların altının kapalı havuz şeklini almasını sağlarız. Bir kaptaki küçük doğranmış sosisleri, sivribiberleri, kaşar rendesini, yumurtayı ve tuzu birleştirip karıştırılır. Yufka havuzlarının içine bu harcı paylaşılır. Üzerlerine 1 domates dilimi yerleştirip yufka kenarlarının üzerine yumurta sarısı sürerek önceden ısıtılmış 220° ısıllı fırında böreklerin altları ve üstleri pembeleşene dek pişirilir ve hemen fırından çıkarılır.



