



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUZ BÖREĞİ

Ayşe Tüter

2 adet yufka

2 adet yumurta

1 Türk kahvesi fincanı zeytinyağı

İç için:

250 gram ıspanak yaprağı

2 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

1 adet kırmızı biber

Tuz

Karabiber

Yufkanın kenarlarına sürmek için:

1 adet yumurta

Üzerine:

Çörekotu

Susam

Yumurta ve zeytinyağını derin bir kaptaki iyice çırpın. Yufkaların birini düz bir zemine serin ve üzerine yumurtalı karışımdan sürün. İkinci yufkayı üzerine yayın ve tekrar yumurtalı karışımdan sürün. Yufkayı + şeklinde kesin ve elde ettiğiniz 4 parça yufkanın her birini de tekrar ikiye kesip toplam 8 parça yufka elde edin. İç harç için iri kıyılmış ıspanağı zeytinyağında soteleyin. İçine kaşar peyniri, küp doğranmış kırmızı biber, tuz ve karabiber ekleyin. Birkaç kez çevirdikten sonra ocaktan alıp soğutun. Kestiğiniz yufkalardan birini geniş kısmından başlayarak ortaya kadar sarın. Açıkta kalın kısmı ortaya toplayın ve rulonun iki ucunu birleştirin. Diğer yufka parçalarını da aynı şekilde hazırlayın ve orta kısımlarını ıspanaklı harcı paylaşın. Yufkanın kenar kısımlarına çırpılmış yumurta sürün ve çörekotu ile susam serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

