



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY RENKLİ ÇÖREK

4 adet yufka
3 adet havuç
1 kğ pazı
1 çorba kaşığı susam
1 çay kaşığı karabiber
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
10 -15 dilim pastırma
1 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı su
1 adet yumurta sarısı

Havuçları temizleyip rendeleyin. Pazıları yıkayıp süzün ve kıyın. Pastırmaları ince şeritler halinde kesip kaşar peyniri ile harmanlayın. Havuçları yağsız olarak tavada 2-3 dakika sürekli karıştırarak kavurun ve ayrı bir kaba alın.

Süzmüş olduğunuz pazılara karabiber ekleyerek aynı işlemi uygulayın. Ayrı bir kapta 2 çorba kaşığı su ve eritilmiş margarin karıştırın. Yufkalardan birini geniş ve düz bir zemine yayın. Üzerine yağlı karışımdan sürüp ikinci yufkayı birinci yufkanın üzerini kapatacak şekilde örtün.

Üzerine havucu serpiştirin. Üçüncü yufkayı da aynı şekilde serin. yağlı karışımı sürüp pazıları serpin. Son yufkayı da serip pastırma ve peynirli karışımı yayın. Yufkaların bir ucundan tutarak büyük bir rulo şeklinde sarın. Üzerine yumurtanın sarısını sürüp susam serpiştirin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 25-30 dakika pişirin. Dilimleyip sıcak veya ılık servis yapın.