



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RENKLİ BÖREK

3 adet yufka
3 adet havuç
750 gram ıspanak (sadece yaprakları)
250 gram kıyma
1 adet orta boy soğan
3 çorba kaşığı sıvı yağ
Üzerine:
4 çorba kaşığı yoğurt
2 adet yumurta

Havuçları rendeleyip yağda soteleyin. Bir başka tavada, küçük doğranmış soğan ve kıymayı kavurun. Ispanağı yapraklarını ayırıp tuzla ovalayın ve suyunu sıkın. Bir yufkayı düz bir zemine serip, havucu üzerine yayın. İkinci yufkayı üzerine serin. Kıymayı serpiştirin. Onun da üzerine üçüncü yufkayı serip, ıspanak yapraklarını yayın. Yufkaları rulo biçiminde sarıp, ortadan ikiye kesin (tepsiye sığması için). Kenar kısımlarını kesip, dilimleyin. Yoğurt ve yumurtaları çırıp, üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında, üzeri kızarana dek pişirin.

