



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RENKLİ BÖREK

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Bardak rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 Çay Kaşığı tuz karabiber
- 4 Adet yufka
- 2 Yemek Kaşığı su
- 1 Kg. pazı
- 15 Dilim pastırma
- 3 Adet havuç
- 1 Yemek Kaşığı susam
- 1 Adet yumurta sarısı

Havuçları temizleyip rendeleyin Pazıları yıkayıp süzün ve kıyın. Pastırmaları ince şerit şeklinde kesip kaşarpeyniri ile harmanlayın. Havucu teflon tavada 1 tutam tuzla 2-3 dakika sürekli karıştırarak kavurun ve ayrı bir kaba alın. Pazıyı tavaya ilave edip karabiberle tatlandırın ve karıştırarak kavurun. Ayrı bir kaptaki su ve sana margarinini karıştırın. Yufkalardan birini tezgaha yayın. Üzerine fırça ile margarinli karışımdan sürüp ikinci yufkayı yayın. Havucu ilave edip üzerine kaplayacak şekilde yadıktan sonra üçüncü yufkayı serin. margarinli karışımdan sürüp pazı ile kaplayın, Son yufkayı serip pastırma ve peynirli karışımı yayın. Yufkaları bir ucundan başlayarak büyük bir rulo şeklinde sarın. Üzerine yumurta sarısını sürüp susam serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 25-30 dakika pişirin. Dilimleyip sıcak ya da ılık servis yapın.
