



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## RENKLİ BÖREK

4 hazır yufka  
2 tavuk göğsü  
1/2 kg. havuç  
1/2 kg. pazı yaprağı  
1 orta boy soğan  
1 yumurta  
125 gr. tereyağı  
Tuz  
Karabiber

Tavuk etlerini haşlayıp ince ince didikleyin. Soğanı ince rendeleyin. Pazı yapraklarını yıkayıp doğrayın, rendelenmiş soğanla birlikte az yağda kavurun. Havucu haşlayıp püre haline getirin. Fırını orta derecede ısıtın ve fırın tepsinizi yağlayıp hazırlayın. Yağınızı eritip yufkaları ıslatmak üzere içine yeten kadar su ilave edin. Birinci yufkayı yayın, su-yağ karışımıyla ıslatın, üzerine pazıyı yayın. İkinci yufkayı da aynı şekilde ıslatın, üzerine havucu yayın. Üzerine üçüncü yufkayı serin. Üçüncü yufkanın üstüne tavuklu harcı yerleştirin. En üstü yufka ile kapatıp böreğinizi yuvarlak olarak fırına yerleştirin. Üzerine çırpılmış yumurta sarısını sürün. Dilerseniz susam ya da çörekotu serpin, 30-35 dakika kızartın.