



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REYHAN BÖREĞİ

200 Gr Sana Hamurışı

1 Kg. ıspanak

3 Adet yufka

300 gr kaşar peyniri

1 Adet yumurta sarısı

300 gr pastırma

3 Adet havuç

Margarinin çok azını ayırıp kalanıyla yufkaların hepsini tek tek yağlayın.Kalan margarinin yarısında çok ince kıyılmış ıspanak yapraklarını kavurun.Diğer yarısında da rendelenmiş havucu kavurun.Bir yufkanın üzerine ıspanak yapraklarını yayın.Üzerine ikinci yufkayı serin.Onun da üzerine pastırmaları ve dilimlenmiş kaşar peynirlerini koyun.Üçüncü yufkayı da üzerine serin.Onun da üzerine kavrulmuş havucu yayın.Rulo biçiminde katlayın.ikiye kesin.Yağlanmış fırın tepsisine koyun.Üzerine yumurta sarısı sürün.200 derece fırında 35 dakika kadar pişirin.Dilimleyerek servis yapın.