



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞARAVAZ

50 Gr Sana Klasik
1 Aldığı kadar karabiber
5 Adet yufka
1 Aldığı kadar tuz
2 Adet patates
2 Adet havuç
1 Bardak YOĞURT
100 gr beyaz peynir
1 Adet yumurta
5 Dal pırasa
Aldığı kadar çörekotu ve susam

Pırasa, havuç ve patatesleri soydum yıkadım. Havuç ve pırasaları ince daireler şeklinde Patatesleri küp küp doradım. Beyaz peyniri çatal yardımıyla ezdim. SANA MARGARİNle pişirme tenceresine aldım ve kızdırdım. Havuçları ve patatesleri ilave ettim 2-3 kere ara sıra karıştırarak kavurdum. Pırasaları ekledim 5dk kadar yine ara sıra karıştırarak kavurmaya devam ettim. Pırasalar kendini bırakıp havuç ve patates yumuşayınca altını kapattım. Soğuması için dinlenmeye bıraktım. Soğuk iç harcına karabiber ve beyaz peynir ilave ettim. Yufkaları düzgünce üst üste yerleştirdim v altı eşit parçaya böldüm. Her bir parçaya yoğurtlu harç malzemesinden sürdüm ve geniş kısmına hazırladığım pırasalı malzemeden bir çorba kaşığı (pırasalar pişirken küçüldüğü için bolca koyabilirsiniz) ekledim kalın sigara börekleri şeklinde sardım. Üzerlerine yumrta sarısı sürdüm çörekotu ve susam serpiştirdim. 200 C ısıllı fırında pişirdim.