



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜÇ RENKLİ BÖREK

3 adet yufka
200 gram margarin
1 kg ispanak (sadece yaprakları)
3 adet havuç
300 gram pastırma
300 gram kaşar peyniri (dilimlenmiş)
1 adet yumurta sarısı

Margarinden 1 çorba kaşığı ayırıp, kalanını eritin ve yufkaları tek tek yağlayın. Kalan margarinin yarısında çok ince kıyılmış ispanak yapraklarını kavurun. Diğer yarısında da rendelenmiş havucu kavurun. Bir yufkanın üzerine ispanak yapraklarını yayın. Üzerine ikinci yufkayı serin. Onun da üzerine pastırmaları ve dilimlenmiş kaşar peynirlerini koyun. Üçüncü yufkayı da üzerine serin. Onun üzerine de kavurulmuş havucu yayın. Rulo biçiminde katlayın. İkiye kesin. Yağlanmış fırın tepsisine koyun. Üzerine yumurta sarısı sürün. 200 derece fırında 35 dakika kadar pişirin. Fırından aldıktan sonra dilimleyerek servis yapın.

