



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

FIRINDA HAVUÇLU SİGARA BÖREĞİ



3 adet yufka
2 su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 adet yumurta
İçi için:
2 adet orta boy havuç
Yarım küçük kalıp beyaz peynir
8-10 dal maydanoz
Üzeri için:
1 çorba kaşığı susam

- # İçi hazırlamak için; havuç rendelenir, peynir ezilir, maydanoz kıyılır. Hazırlanan malzemeler karıştırılır.
- # Yufkalar üst üste konur. 8'er üçgen parçaya kesilir.
- # Süt, yumurta ve yağ iyice çırpılır.
- # Yufkanın yüzeyine fırçayla sütlü karışım sürülür.
- # Geniş tarafına havuçlu iç konur, önce sağdan ve soldan kapatılır, sonra rulo şeklinde sarılır. Ucu suya batırılır, yapıştırılır.
- # Bütün börekler aynı şekilde yapılır. Yağlanmış fırın kabına dizilir. Üzerine kalan sütlü karışım gezdirilir.
- # Üzerine susam serpilir. Önceden ısıtılmış 185 derece fırında pişirilir.

Not: Havuçlu içe 1 adet haşlanmış, rendelenmiş patates de eklenebilir.