

Uc Renkli Borek

Malzemeler

1 bag ispanak

100 gram kasar

100 gram cokelek

4 adet havuc

1 adet sogan

2 tatli kasigi pul biber

1 tatli kasigi karabiber

250 gram tereyagi

Hamuru icin:

2 1/2 tatli kasigi kuru maya

1 cay bardagi sut

1 cay bardagi sivi yag

2 tatli kasigi tuz

Aldigi kadar un

Uzeri icin:

1 adet yumurta

100 gram hashas

Yapilisi

İki buçuk tatli kasigi kuru maya ve iki tatli kasigi tuz ilik sutle eritilir. Uzerine un ve sicak su eklenerek yogurulur. İstenen kivama gelen hamur dinlendirilir. Bir bag ispanak ve 1 sogan incecik dogranir. Dort havuc rendelenir. 100'er gram cokelek ile rendelenmis kasar harmanlanir. Dogranan ispanaklar tuzla yogurulup soganla karistirilir. Harmanlanan peynirlerin uzerine de pul biber serpilir. Havuclara da tus serpilerek karistirilir. Dinlenen mayali hamur bezelere bolunur ve uc yufka acilir.

250 gram tereyagi biraz sivi yag ile karistirilerek eritilir. Acilan yufkalardan ikisi ortadan ikiye kesilir. Yarim yufkalara once eritilen tereyagi surulur ardindan ayri ayri ispanak, havuc ve peynirli ic koyularak sarilir. Sarilan Ispanakli, havuclu ve peynirli yufkalar ust uste koyularak yaglanan bir tam yufkayla sarilir. Ardindan istenirse dilim dilim veya ortadan ikiye kesilir. Yagli kagit serilen tepsiye koyulan boreklerin yanlari once cirpilmis yumurta surulur ardindan uzerine bol bol hashas serpilir. Onceden isitilan firinda pisirilir.

Uc renkli borek sunuma hazirdir....