



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BASİT PIRASALI BÖREK

1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karbonat
Alabildiği kadar un
İç için:
2 adet pırasa
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı pul biber
Kızartma yağı

Pırasalar ince ince kıyılır. Tavaya sıvıyağ konur, ısınınca pırasa ve tuz eklenir, gevşeyene kadar kavrulur. Pul biber eklenir ve ateşten alınır. İç soğurken kulak memesi kıvamında hamur yoğrulur. Yarım saat dinlendirilir. Sonra yarım limon kadar parçalar alınır, merdaneyle çay tabağından biraz büyük açılır. Kenarına iç konur D şeklinde kapatılır, kenarlarına bastırılır. Az yağlı tavada iki yüzü pembe renkte kızartılır.