



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PIRASALI BÖREK

4 adet pırasa  
1/2 çay bardağı zeytinyağı  
1 adet orta boy sođan  
2 orba kaşığı tereyağı  
2 adet yufka  
1/2 çay bardađı su  
1 orba kaşığı salça  
1 su bardađı beyaz peynir  
Tuz  
Karabiber  
Üzerine:  
1 su bardađı yođurt  
1 adet yumurta  
1 ay bardağı sıvı yağ

Pırasanın beyaz kısımlarını halka halka doğrayın, soğanı da yemeklik doğrayın ve tereyağında kavurun. Üzerine salçayı ekleyip birkaç dakika pişirin. Ezilmiş peynir, tuz ve karabiber ilave edip ocaktan alın. Zeytinyağı ve suyu karıştırın. Yufkaları, aralarına zeytinyağlı su sürerek üst üste koyup sekiz parçaya kesin. Kenarlarına pırasalı harçtan koyup sigara böreği gibi sarın. Gül şekli verip tepsiye dizin. Yođurt, yumurta ve sıvı yağı karıştırıp üzerine sürün. Susam serpin. 200 derece fırında pişirin.