



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR UNLU PIRASA BÖREĞİ

4 adet pırasa
3 adet yumurta
1 su bardağı süt
1/2 kg mısır unu
100 gr beyaz peynir
1 su bardağı yoğurt
2 su bardağı sıvı yağ
1.5 çay kaşığı karbonat
şeker
tuz

Pırasaları soğan gibi doğrayın, iki su bardağı yağ ile pembeleşinceye dek kavurup, soğumaya bırakın. İçine bir su bardağı yoğurt, 3 adet yumurta, tuz, biraz şeker ve karbonat koyup karıştırın. Son olarak mısır ununu ilave edip sıvı bir hamur haline getirin, yağlanmış orta boy bir tepsiye döküp, yayın ve kızgın fırında pişirin.

[ML® Oklaç Böreği için tıklayın](#)