



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MISIR UNLU PIRASA BÖREĞİ

500-600 gr pırasa  
4 yumurta  
1 su bardağı süt  
1 su bardağı yoğurt  
150 gr böreklik peynir  
1.5 su bardağı sıvı yağ  
1 paket kabartma tozu  
1 tatlı kaşığı pul biber  
1-2 damla limon suyu  
Aldığı kadar mısır unu

Pırasamızı ayıklayıp, yıkayalım,3-4 cm lik doğrayalım. Sıcak suda haşlayalım. Pırasalarınız tam haşlanmış olsun, süzgeçte soğumaya alın. Hamur için, süt, yoğurt, yumurta ve yağı karıştırma kabınızda karıştırın. Azar azar mısır ununu ekleyerek elinizle karıştırın, kabartma tozunu ekleyerek 1-2 damla limon suyu ile kabartın. Peynirinizi ekleyin. Pulbiber ve pırasaları tüm malzeme ile karıştırarak katı olmayan bir karışım elde edin. Sıvı yağın yarısı ile tepsinizi yağlayın, karışımı tepsinize aldıktan sonra spatula ile düzeltin. Kalan yağı pırasalı böreğin üstüne gezdirin. 175-200 derecelik fırında 50-60 dk pişirin.