



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ PIRASALI KARIŞIK BÖREK

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

3 adet yufka
3 sap pırasa (beyaz kısımları)
1 adet orta boy havuç
1 adet iri patates
4 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
arabiber
Sosu için:
1 adet yumurta
5 yemek kaşığı yoğurt (tepeleme)
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz

Pırasaların ayıklayıp yıkayın. İster ince ince kıyın, esterseniz 2-3 parçaya bölerek rondodan geçirin. Havucu soyup rendeleyin. Geniş bir tavaya 4 yemek kaşığı zeytinyağı koyarak üzerine pırasaları ekleyin ve orta ateşte 5-6 dakika kadar soteleyin. Pırasalar hafifçe öldüğünde üzerine rendelediğiniz havucu ve tuzunu ekleyerek 2-3 dakika daha soteleyin. Havuçların üzerine patatesi ekleyin ve kavurun. Suyunu çekince 2 çay su katıp suyunu çekip patatesler yumuşayınca kadar pişirin ve pişen iç harcı soğumaya bırakın. Böreğin yoğurtlu harcı için çukur bir kapta yoğurt, yumurta ve zeytinyağını iyice karıştırın. Fırın tepsisini yağlayın 1 adet yufka tepside taşacak şekilde serin ve yumurta fırçası ya da kaşık yardımıyla hazırladığınız yoğurtlu harçtan sürün. Her koyduğunuz yufka katına, yoğurtlu sostan sürün ve pırasalı harçtan yayarak yufkanın kenarda kalan parçaları ile üstünü kapatın. En son kata gelince en altta kalan geniş yufkayı böreğin üzerine düzgünce kapatın. Kalan sostan üzerine sürün ve çörekotu serpin. 180 derece önceden ısıtılmış fırında güzelce kızarana kadar pişirin.

