



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PIRASA BÖREĞİ (KIRKLARELİ)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Un  
Su  
Tuz  
Pırasa  
Yağ  
Yumurta

Un elenir, ortasına çukur açıp tuzlu su ile yoğrulur. Kulak memesi kıvamında yoğrulan hamur mandalina büyüklüğünde 20 eşit parçaya ayrılır. 10 alta, 10 üste gelecek şekilde bezeleri tabak büyüklüğünde araları açılır. Yağ ile 10 tanesi elle büyütülür. Tepsiye konarak harcı arasına serilir. Diğer 10 tanesi de aynı şekilde üst üste yağlanarak elle büyütülür. Harcın üzerine konur ve kare şeklinde kesilir. Üzerine yağ ve yumurta sürülüp fırına verilir. 45 dk pişirildikten sonra yemeye hazır hale gelmiş olur.

