



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASA BÖREĞİ (SİNOP)

Sinop Kız Teknik ve Meslek Lisesi

½ kg un
1 kg pırasa
250 gr kıyma
2 su bardağı mısır unu
Karabiber
Tuz

Undan hamur hazırlanır. 4 tane beze yapılır. Oklava ile açılır. 2 su bardağı mısır unu tuz ve su ile karıştırarak yoğurt kıvamına getirilir. İnce ince kıyılmış pırasayı kıyma ile kavurup tuz, karabiber ilave edilir. Açılan ilk yufkayı tepsiye yağlayıp üzerine konur. Üzerine bulamaç halindeki mısır unu sürülür. İnce sürülmesine dikkat edilir. İkinci yufkaya da serpilir. Üzerine kavrulmuş pırasalı için tamamı yayılır. Üçüncü yufka da bu için üzerine kapatılır. Yine yoğurt kıvamına gelmiş mısır unu sürülür. En son yufka serilir. Ocağın üzerine alınır, altı kızarıncaya kadar pişirilir. Ters çevirilip diğer yüzü de aynı şekilde pişirilir. Üzerine bol tereyağı gezdirilip dilimlenir ve sıcak olarak servis yapılır.

