



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASALI BÖREK (HAZIR YUFKA)

3 yufka
1 ay bardağı sıvıyağ
4-5 ince pırasa
1 ay kaşığı tuz
1 su bardađı süzme yođurt
1/2 çay kaşığı karabiber
1 yumurta

Pırasayı ayıklayıp yıkayınız. Hepsini üst üste koyarak tahta üzerinde incecik kıyınız. Tuz, karabiber, 2 çorba kaşığı yağ, yumurta akı ve yoğurt ilave edip tahta kaşıkla karıştırmınız. Küçük boy fırın tepsisini yağlayınız. Yufkanın düzgün olanını tepsiye yerleştirip kenarlarını sarkıtınız. Diđer yufkaları 4 eşit parçaya bölünüz. Yufkaların yarısını (boş kalan yerlere ek yaparak ve aralarını yağlayarak) üst üste yerleştiriniz. Üzerine iç yayınız. Diđer yufkalarıda aynı şekilde yerleştirip, tepside sarkan kısımları üstte kapatınız. Üstüne yumurta sarısı sürüp orta hararetili fırında pembe renkte pişiriniz.
