



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI BÖREK

5 adet yufka
1 Kg pırasa
Aldığı kadar kırmızıbiber
250 gr lor peynir
1 adet yumurta
200 gr sana yağı
Aldığı kadar tuz

Pırasaları ayıklayıp yıkayın. Mümkün olduğu kadar ince doğrayın. 2 kaşık Sana[?]yı bir tavada eritin. Pırasaları ilave edip pişirinceye kadar karıştırarak sote edin. Tuz ve kırmızı biberi ekleyip karıştırın. Üzerine lor peyniri koyup karıştırın ve ateşten alın. Kalan Sana yağına bir kaptan erittin. Yufkaları ortadan ikiye kesin. Düz kenarı boyunca harcı koyun. Rulo şeklinde sarın ucundan tutarak kendi etrafında spiral şekilde sarın. Fırın tepsisine yağlayıp hazırlanmış olan börekleri yerleştirin. Üzerine fırça yardımı ile Sana[?]yı sürün. Önceden 200 derecede ısıtılmış fırının orta katında yarım saat pişirin. Bir kasede yumurta ile yoğurdu çırpın. Böreklerin üzerine sürerek tekrar fırına verin. Börekler piştikten sonra sıcak olarak servis edin.