



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI BÖREK

4 adet pırasanın beyaz kısımları
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1 adet orta boy soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
2 adet yufka
1/2 çay bardağı su
1 çorba kaşığı salça
1 su bardağı ezilmiş beyaz peynir
Tuz
Karabiber
Üzerine:
1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
2 çorba kaşığı susam

Yemeklik doğranmış soğan ve halka kesilmiş pırasayı tereyağında kavurun. Üzerine salçayı ekleyin. Birkaç dakika pişirip ezilmiş peynir, tuz ve karabiber ilave edin, karıştırıp ocaktan alın. Zeytinyağı ve suyu karıştırın. Yufkaları, aralarına zeytinyağlı karışımdan sürerek üst üste koyun, sekiz parçaya kesin. Geniş kenarlarına pırasalı harçtan koyup sigara böreği sarar gibi sarın ve tepsiye dizin. Yoğurt, yumurta ve sıvı yağı karıştırıp böreklerin üzerine sürün. Susam serpin. 200 derece fırında pişirin.



Fotoğraf "pembe kuş" tarafından gönderildi. 21.12.2015