PIRASALI BÖREK

4 adet pırasa
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 beyaz peynir
Tuz
Karabiber
Üzerine:
1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ

Pırasanın beyaz kısımlarını halka halka doğrayın, soğanı da yemeklik doğrayın ve tereyağında kavurun. Üzerine salçayı ekleyip birkaç dakika pişirin. Ezilmiş peynir, tuz ve karabiber ilave edip ocaktan alın. Zeytinyağı ve suyu karıştırın. Yufkaları, aralarına zeytinyağlı su sürerek üst üste koyup sekiz parçaya kesin. Kenarlarına pırasalı harçtan koyup sigara böreği gibi sarın. Gül şekli verip tepsiye dizin. Yoğurt, yumurta ve sıvı yağı karıştırıp üzerine sürün. Susam serpin. 200 derece fırında pişirin.

© lezzetler.com tarif no:94295 • adı:Pırasalı Börek • gönderen:dilnur • indirme tarihi:19.03.2024 - 13:42