



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI BÖREK (SAKARYA)

oda sıcaklığında yumuşamış 200 gr. margarin,
1 yemek kaşığı yoğurt
1 yemek kaşığı su
1 yumurta
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un

Yukarıdaki malzemeler karıştırılarak hamur hazırlanır, 1 saat dinlendirilir, yağlanmış fırın tepsisine yayılır. Yarım kg. pırasa ince doğranır 100 gr. margarin ile sote yapılır. Ateşten alınca içine 3 yumurta, 3 yemek kaşığı yoğurt, 3 yemek kaşığı un, 1 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber konulur. Hazırlanan iç hamurun üzerine yayılır. Kaşar peyniri rendelenir, serpilir. Önceden ısıtılmış fırında pişirilir.

[ML® Pırasalı Börek için tıklayın](#)

