



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI BURGU BÖREK

Malzeme

- 4 adet yufka
- Harcı İçin:
- 3 yemek Sana Kase
- 4 adet pırasa
- 1 adet kuru soğan
- 3 diş sarımsak
- 1 adet havuç
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- Tuz ve karabiber
- Sosu İçin:
- 1,5 su bardağı yoğurt
- 2 adet yumurta
- 1 çay bardağı Sıvı Sana

Hazırlanışı

Kuru soğanı piyazlık doğrayın.

Pırasaları ayıklayıp, kıyın.

Sarımsakları kıyın.

Havucun kabuğunu kazıyıp, rendeleyin.

Harcı için yayvan bir tencerede Crème Bonjour'u kızdırıp, içine kıyılmış sarımsakları, pırasaları ve piyazlık doğranmış soğanları ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.

Soğanlar renk alınca içine rendelenmiş havucu, kuru naneyi, kırmızı pul biberi, tuz ve karabiberi ilave edip, bir taşım sote ettikten sonra harcı soğuması için yayvan bir tabağa alın.

Yufkalar üst üste koyup, ortadan ikiye kesin.

Yufkanın geniş tarafına soğuyan harçtan koyup, rulo yapın.

Ruloyu iki ucunda burup, Sıvı Sana ile yağlanmış tepsiye kendi etrafında sararak yerleştirin.

Bu işleme yufkalar bitene kadar devam edin.

Sosu için bir kâsede yoğurdu, yumurtayı ve Sıvı Sana'yı iyice çırpıp, böreğin üzerine dökün.

Önceden 185 derecede ısıtılmış fırında böreğin üzeri kızarana kadar pişirip, sıcak olarak servis yapın.