



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PIRASALI ETLİ POMAK BÖREĞİ

1 kg yufka
3 adet pırasa
1 kg bulgur
200 gr margarin
1 bardak süt
1 bardak yoğurt
250 gr kıyma
1 yemek kaşığı salça
Tuz
Karabiber

Pırasa ayıklanır piyaz şeklinde doğranır, kıyma ile birlikte bir miktar yağda sote edilir, yıkanmış bulguru da ilave edip tuz karabiber eklendikten sonra yarım su bardağı suyla bir çorba kaşığı salça eklenir, demlenmeye bırakılır. Orta boy bir tepsinin dibi hafif yağlanır, yufka serilir, süt yumurta ve yoğurt ve eritilmiş margarin gezdirin. Tekrar bir yufka tekrar sos dökülür, demlenen pırasalı bulgurumuzu yufkaların ortasına yaydıktan sonra sırasıyla; yufka, sos, olmak üzere yufka bitene kadar işlem tekrarlanır. Kalan margarini de böreğimizin üzerine döktükten sonra 180 derece ayarlı fırınımızda 20 dk pişirilir. Pişme işlemi bittikten sonra böreğimizin üst kısmının yumuşak kalması için damla şeklinde su serpiştirilir.
