



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

## PIRASALI GÜL BÖREĞİ

2 Adet yumurta  
6 Yaprak KÖY YUFKASI  
1 Su Bardağı yoğurt,  
1 Kg. t pırasa  
3 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile

PIRASALAR İNCE İNCE DOĞRANIR.BİR TAVADA SIVIYAĞLA YUMUŞAYINCAYA KADAR KAVRULUR. TUZ, KARABİBER İLAVE EDİLİP KARIŞTIRILIR. OCAKTAN ALINIP SOĞUMAYA BIRAKILIR. DİĞER BİR KAPTA YUMURTA, SANA HAMURİŞİ VE YOĞURT KARIŞTIRILIP SOS YAPILIR. BİR YUFKA ORTADAN İKİYE BÖLÜNÜP TEZGAHA SERİLİR. ÜZERİNE SOSTAN SÜRÜLÜLÜP, PIRASALI MALZEMEDEN KATILARAK RULO YAPILIR. RULO, TEPŞİYE, KENDİ ETRAFINDA YUVARLANARAK YERLEŞTİRİLİR.DİĞER YUFKALAR DA BU ŞEKİLDE SARILIP TEPŞİYE KOYULUR. KALAN SOSTAN ÜZERLERİNE SÜRÜLÜR.