



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI HAVUÇLU SİGARA BÖREĞİ

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik

3 adet yufka

5 adet pırasa

2 adet havuç

Tuz

Pul biber

Yufkaları üçgen şeklinde 8 eşit parçaya böl. Ayrı bir tavada 2 yemek kaşığı Sana klasik yağı eritip ince ince doğranan pırasayı soteleyip içine rendelenen havucu katıp iyice sotelenen pırasaların içine tuz pulbiber katılır, soğuyunca bölünen yufkalara sarılır. Kızartılıp sıcak yenir.

Not: İstenirse üzerine ve içine yoğurt sürülüp fırındada pişirilir.