PIRASALI HAZIR YUFKA BÖREĞİ

1/2 kilo pırasa
5 yufka
1 soğan
1/2 çay kaşığı karabiber
1/2 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı toz biber
Sürmek İçin;
1 yumurta
3 kaşık yoğurt çörekotu
1 yumurta sarısı

Pırasayı temizleyip ince ince doğrayın soğanla beraber kavurun.
En son baharatları koyun tuzunu ekleyip soğuması beklenir.
Yufkaları ikiye bölün, yoğurtlu yumurtadan sürün yufkayı sağdan ve soldan ortaya katlayın üzerine pırasayı koyup kare olacak şekilde katlayın yumurtanın sarısını sürüp çörek otu serperek 200 C fırında pişirin.



© lezzetler.com tarif no:131900 • adı:Pırasalı Hazır Yufka Böreği • gönderen:gönül yoran • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:11