



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI PEYNİRLİ BÖREK İÇİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

1 kg pırasa
150 g margarin
1 tatlı kaşığı tuz
½ tatlı kaşığı toz kırmızıbiber
250 g lor peyniri

Pırasaları ayıklayın ve yıkayın. Çok ince doğrayın. Margarinı büyük bir tavada eritin. Yağ kızınca pırasaları ilave edip iyice pişinceye kadar karıştırarak sote edin. Pırasalar pişince ateşi kısın. Tuz ve kırmızıbiberi ekleyip, karıştırın. Lor peynirini ekleyin. Biraz karıştırıp harcı ateşten alın.