



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI SİGARA BÖREĞİ

- 3 adet yufka
- 1 adet pırasa
- 3 çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 dilim beyaz peynir

Pırasa çok ince kıyılır, yağda yumuşayana kadar sotelenir. Tuz ve pul biber atılır, karıştırılır. Soğuyunca ezilmiş peynir eklenir ve karıştırılır. Yufkalar üst üste konur. 8'er üçgen parçaya kesilir. Geniş kenarına iç konur ve sarılır, kızgın yağda kızarana kadar kızartılır.