



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI TEPİİ BÖREĞİ

6 adet yufka
2 adet yumurta
1 su bardağı sıvıyağ
2 su bardağı süt
İç için:
4 adet orta boy pırasa
4 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
Susam

Önce iç hazırlanır; pırasalar ince kıyılır, sıvıyağa atılır, tuz eklenir, yumuşayana dek kavrulur, soğumaya bırakılır. Süt, sıvıyağ ve yumurtalar çırpılır. İlk yufka yağlanmış tepsiye yayılır, kenarlardan sarkan kısımlar kesilir, üzerine atılır. Sütlu karışımdan 4-5 kaşık gezdirilir. Üzerine 2 yufka aynı şekilde yerleştirildikten sonra pırasalı iç yayılır. Kalan 3 adet yufka aynı şekilde sütlu karışım aralarına gezdirerek yerleştirilir. En üste kalan sütlu karışım dökülür. Susam serpilir. Kare kare dilimlenir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.