



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI PIRASA BÖREĞİ

Malzemeler:

2 adet yufka
250 gram pırasa
100 gram kıyma
1 adet soğan
1 adet havuç
1 diş sarımsak
1 tutam maydanoz
1 yemek kaşığı acı biber salçası
Yeteri kadar tuz biber çörekotu
1 adet yumurta

Hazırlanışı:

Pırasaları küçük küçük doğrayın. Soğanları ince ince kıyın. Yağda pembeleşene kadar pişirin. İnce kıyılmış havuç ve sarımsağı da katıp kıymayı ekleyin. Biber salçası ve maydanozları ilave edip hafif kavurun. Sonra pırasaları koyun. 5-6 dakika kadar kavurmaya devam edin. 1 su bardağı sıcak su ilave edin. Suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirmeye devam edin. Tuz ve biberle tatlandırdıktan sonra ılımaya bırakın. Yufkanın tekine su ve sıvı yağ koyup üstüne 2'inci yufkayı serin. Onu da su ve sıvı yağ ile ıslatın. Üçgen olarak 8 parçaya bölün. İçine birer kaşık yaptığınız harçtan koyup rulo yapın. Üstlerine yumurta sarısı ve çörek otu sürün. 200 derecedeki fırında üstü kızarana kadar pişirin.