



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARNAVUT BÖREĞİ

3 adet yumurta
80 mililitre sıvı yağ
300 gram yoğurt
500 gram buğday nişastası
50 gram tereyağı
500 gram pırasa
1 adet yumurta beyazı
1 paket kabartma tozu
Tuz
Karabiber

Nişastanın 100 gramını ayırın. Geri kalanını sıvı yağ, yumurta, yoğurt ve kabartma tozu ile yoğurun. Ceviz büyüklüğünde 30 parça koparın. Kalan nişasta ile parçaları açıp yufka haline getirin. Pırasaları ince ince dilimleyin. Kalan yoğurt, yumurta beyazı, tuz ve karabiber ile karıştırın. En üste yufka gelecek şekilde her 10 yufkada harcı yayın. Erimiş tereyağı ile kalan yağı karıştırıp üzerine gezdirin. 220 derecede 35 dakika pişirin.

