



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI PIRASALI ÇÖREK

6 adet Yufka
300 gr Balkabağı
3 adet Pırasa (beyaz kısımları)
2 adet Havuç
100 gr Kaşar peyniri
2 ay kaşığı karabiber
3 yemek kaşığı margarin
1 su bardağı su
Üzeri için:
2 adet yumurta sarısı

Öncelikle pırasaları incecik doğrayın, bal kabağını ve havuçları rendeleyin. Derin bir tavada kızgın yağda pırasaları soteleyin. Pırasalar şeffaflaşmaya başladıktan sonra yarım su bardağı su ilave edin. Bütün karışımı karabiberle tatlandırıp kapağını kapatarak, kısık ateşte 10-15 dakika pişirin. Hazırladığınız karışımı 8 eşit parçaya bölünmüş yufkaların içine koyarak kalın boyutlarda sigara böreğı gibi sarın. örekleri sarmadan önce rendelenmiş peyniri de karışımın içine katmayı unutmayın. Hazırladığınız örekleri fırın tepsisine dizdikten sonra üzerine yumurta sarısını sürün ve önceden ısıtılmış fırında 200 derecede 28 dakika pişirin.