



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAROK BÖREK

16 adet kare milföy hamuru
Yarım kg ince pırasa
2 adet havuç
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
1 kase rende kaşar
Üzeri için:
1 su bardağı galeta unu

Pırasalar çok ince kıyılır, havuçlar rendelenir. Tavaya atılır, üzerine sıvıyağ gezdirilir. Kapak kapatılır, yumuşamaya başlayana kadar kavrulur. Tuz, pul biber ve karabiber ilave edilir. Ateşten alınır. Milföy hamurları parmak uçlarıyla bastırarak biraz genişletilir. Tam ortasına önce rende kaşar ardından pırasalı iç konur. Mektup zarfı gibi kapatılır. Üçgen kenarlar yapıştırılır. Eksiz kısmı önce suya, sonra galeta ununa batırılır. Börekler yağlanmış tepsiye dizilir. 190 derece fırında 25 dakika pişirilir.