



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMEL SOSLU PIRASA BÖREĞİ

3 Adet Yufka
2 Su Bardağı Süt
2 Çorba Kaşığı Un
2 Çorba Kaşığı Margarin
1 Kase Rendelenmiş Kaşar Peyniri
500 Gr. Pırasa
2 Adet Yumurta
1 Demet Maydanoz
1 Çay Fincanı Sıvıyağ
1 Çay Kaşığı Tuz
1 Çay Kaşığı Karabiber

Ön hazırlık olarak böreğin içini hazırlamak için, pırasaları temizleyip yıkadıktan sonra kalınlığına göre, boyuna iki veya dört parçaya bölelim. Birer santimetre aralıklarla doğrayalım. Tavaya sıvı yağı alıp pırasaları ilave edelim. Ara sıra karıştırarak pırasalar yumuşayana dek bir süre kavuralım. Pırasaları ateşten alalım. Yumurtaları, incecik kıyılmış maydanozu, tuz ve karabiberi ilave edelim. Yufkaları üst üste serip, enine ve boyuna keserek 4 eşit parçaya bölelim. Her parçanın geniş kenarına pırasaları içten koyup, rulo yaparak saralım. Sonra bir ucundan tutup kendi etrafında döndürerek yuvarlayalım. Dışta kalan ucu, böreğin alt tarafına sıkıştıralım. Börekleri hafifçe yağlanmış fırın tepsisine dizelim.

Sosu için:

Küçük bir tavaya margarini alıp eritem. Unu ilave edip, hafifçe sararana dek karıştıralım. Sütü azar azar ve sürekli karıştırarak ilave edelim. Koyulaşana dek karıştırdıktan sonra tuzunu ayarlayıp ateşten alalım. Böreklerin üzerine sosu gezdirip, kaşar rendesi serpiştirelim. Önceden ısıtılmış orta orta ısı fırında üzeri pembeleşene dek pişirelim. Fırından alıp ılıttıktan sonra servis yapalım.