



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGURLU PIRASA BÖREĞİ

Pırasa 5 adet
Havuç 1 adet
Zeytinyağı 1 çay bardağı
İnce bulgur 1/2 çay bardağı
Un 3 yemek kaşığı
Kabartma tozu 1 paket
Yumurta 3 adet
Yeşil biber 2 adet
Beyaz peynir 300 gram

İnce bulguru bir kaba ekleyip üzerini bir parmak geçene kadar su ilave edin, üzerini streç film ile kapatıp bekletin.

Pırasaları ve havuçları ince ince doğrayın tavaya zeytinyağını ekleyip ardından havuç ve pırasaları ekleyip kavurun, ocaktan alıp soğumasını bekleyin.

Ardından bulgurun üzerine yumurta peynir un kabartma tozu beyaz peynir ve kaçırdığınız harcı ekleyip iyice karıştırın.

Yağlanmış olan fırın tepsisine ilave edip önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 45 dk kadar pişirin.

