



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ÇABUK PIRASALI BÖREK

8 adet milföy hamuru  
1 adet ince pırasa  
1 su bardağı lor peyniri  
1 tatlı kaşığı pul biber  
1 çay kaşığı tuz  
1 adet yumurta

Pırasa olabildiğince ince kıyılır, üzerine tuz serpiştirilir ve gevşeyene kadar ovulur. Pul biber, yumurta beyazı ve lor peynir ilave edilir, karıştırılır. Milföy hamurları köşeden köşeye bıçakla kesilir. Geniş kenarına pırasalı iç konur, rulo yapılır, kenarlarına hafifçe bastırılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. 190 derece fırında 20 dakika pişirilir.