



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## CEVİZLİ PIRASA BÖREĞİ

5 adet pırasanın yeşil kısmı  
2 kaşık ceviz içi  
1 kaşık ince bulgur  
1 kaşık su  
3 kaşık sıvı yağ  
2 adet yumurta  
1 çay bardağı süt  
2 adet yufka  
1 çay bardağından biraz az sıvıyağ  
biraz karabiber, pul biber ve tuz

Pırasaları ince ince doğrayın ve yağda kavurun. 1 kaşık su, bulgur, baharatlar ve tuzu ekleyerek ocağı kapatın. Kapağını kapatarak dinlenmeye bırakın. Soğuyunca ceviz ekleyin. Kapaklı bir teflon tavayı yağlayarak yufkalardan birini serin. Yumurta, süt ve yağı çırpın. Diğer yufkayı dört parçaya ayırın. İki parçayı büzüştürüp sosun yarısını da tavaya koyun. İç malzemeyi yayın. Kalan sos ve yufkaları da serip ilk yufkanın kenarlarını üzerine kapatın. Kapağını kapatıp kısık ateşte altı kızarana kadar pişirin. Üzerini yağlayıp parçalamadan alt üst edin. İki tarafı da pişince servis yapabilirsiniz.