



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GİRİT ÇÖREĞİ

3 adet yufka
200 gr balkabağı
2 adet pırasa (beyaz kısımları)
1 adet havuç
50 gr kaşar peyniri
1 çay kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı margarin
Yarım su bardağı su
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Pırasaları incecik doğrayın, bal kabağını ve havuçları rendeleyin. Derin bir tavada kızgın yağda pırasaları soteleyin. Pırasalar şeffaflaşmaya başladıktan sonra yarım su bardağı su ilave edin. Bütün karışımı karabiberle tatlandırıp kapağını kapatarak, kısık ateşte 5-10 dakika pişirin. Hazırladığınız karışımı 6 eşit parçaya bölünmüş yufkaların içine koyarak kalın boyutlarda sigara böreği gibi sarın. Çörekleri sarmadan önce rendelenmiş peyniri de karışımın içine katmayı unutmayın. Hazırladığınız çörekleri fırın tepsisine dizdikten sonra üzerine yumurta sarısını sürün ve önceden ısıtılmış fırında 180 derecede 20 dakika pişirin.