



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI GÜL BÖREĞİ

3-4 adet hazır yufka
1 adet soğan
1 adet havuç
1 adet kırmızı biber
500 gram pırasa
3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı toz biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kişniş
Sosu için:
1 su bardağı süt
4 yemek kaşığı sıvı yağ
1 adet yumurta

3-4 yemek kaşığı kadar sıvı yağ tencereye alınır.
İnce ince doğranmış pırasa ve rendelenmiş havuç tencereye alınarak yumuşayınca kadar pişirilir.
Daha sonra tuz ve karabiber eklenerek karıştırılır.
Sosu için bir kaba 1 adet yumurta, 4 yemek kaşığı sıvı yağ, 1 su bardağı süt alınarak çırpılır.
Börekli hazır yufka 4'e bölünerek bir parçası tezgaha serilir.
Yufkanın üzerine hazırlanan sostan bolca sürülür.
Pırasanın iç harcından yufkanın üzerine serpilerek rulo yapılır.
Hazırlanan rulo kıvrılarak gül şekli verilir.
Tepsiye yerleştirilen böreklerin üzerine kalan sos sürülür.
İsteğe bağlı olarak susam ve çörek otu serpilir.
Önceden ısıtılmış 190 derecelik fırında altı üstü kızarıncaya kadar pişmeye bırakılır.

