



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY PIRASALI ARNAVUT BÖREĞİ

3/4 su bardağı sıvı yağ

Bir buçuk su bardağı su

2 adet yumurta

5 adet yufka

İç i için:

1 kg pırasa

4 çorba kaşığı sıvı yağ

2-3 çorba kaşığı süzme yoğurt

Tuz

Kırmızı pul biber

Pırasaları ince dilimleyip, sıvı yağda yumuşayana dek kavuralım. Pırasaları ateşten alıp, iyice soğutalım. İçine süzme yoğurt, tuz ve kırmızı pul biber ekleyip, karıştıralım. Ayrı bir kaptaki 3/4 su bardağı sıvı yağı, bir buçuk bardak suyu ve yumurtaları iyice çırpalım. 3 adet yufkayı aralarına bu harcı sürerek üst üste buruşturarak serelim. Üzerine pırasalı harcı yayalım. Kalan yufkaları, aralarına ve üzerine yumurtalı harcı sürerek, üst üste buruşturarak serelim. Yufkaları kare dilimler halinde keselim. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında, üzeri kızarana dek pişirelim.