



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR BÖREĞİ

200 Gr Sana Hamurışı
5 Yemek Kaşığı yoğurt
4,5 Bardak Mısır Unu
6 Adet pırasa
2 Bardak ılık su
10 Yemek Kaşığı yoğurt

Pırasanın beyaz kısımlarını yıkayıp doğrayın. Bir kaşık Sana yağını eritip pırasaları soteleyin. Salça ve karabiber, tuz ekleyin. 2 bardak Mısır ununa az tuz ekleyerek suyu azar azar ilave edip yumuşak bir hamur yapın. Hamuru yağlanmış tepsiye yayın. Üzerine pırasa harcını yerleştirin. Kalan sana yağı ile 10 kaşık yoğurdu çırpıp pırasaların üzerine yarısını sürün. Ayrı bir kapta iki bardak mısır ununu su ile ıslatarak onuda tepsiye yayın. kalan yağlı yoğurdu en üste döküp 180 derece fırında pişirin. Fırından çıkınca 5 kaşık yoğurtla suyu karıştırarak ayan yapın. Ayanı pişen böreğin üzerine dökün. Ayanı çekince servis yapın.