



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PIRASA BÖREĞİ (KIRKLARELİ)

THY Skylife

Hamuru (bir tepsi için):

1/2 kg un

1 yumurta

1 tatlı kaşığı tuz

1 kahve fincanı sirke

1 kahve fincanı sıvı yağ

Malzemesi:

6 adet pırasa

3 adet domates

1 yumurta

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı pul biber

Hazırlanışı:

Pırasa ve domatesleri küçük küçük doğrayın. Üzerine yumurta, tuz, karabiber ve pul biberi ekleyerek iyice karıştırın. Hamur için un, yumurta, sirke, sıvı yağ ve tuzu karıştırarak yoğurun. Azar azar su ilave ederek kulakmemesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Hamurdan soğan büyüklüğünde parça keserek oklava yardımı ile açın. Yufkayı ortadan ikiye bölün ve malzemeden orta kısmına koyarak rulo biçiminde sarın. Bir ucundan tutup kendi etrafında döndürerek daire şeklini verin. Hamur bitene kadar yufka açmaya devam edin. Hafifçe yağlanmış fırın tepsisine börekleri dizin. Böreklerin üzerine yağ sürün ve önceden ısıtılmış orta ısıdaki fırında pişirin.