



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASA BÖREĞİ

Hamuru için:

500 gr. un

Su

Sıvıyağ

Tuz

İçi:

1 kg. pırasa

2 çorba kaşığı salça

100 gr. tulum peyniri

Zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Karıştırma kabına un, maya ve tuz alınır. Tuzu ilave edilerek alabildiği kadar ılık su ile kulak memesi kıvamında bir hamur hazırlanır. Diğer taraftan pırasalar önce ortadan kesilip daha sonra küçük küçük doğranır. Yağda sotelenmeye alınır. Hamur tepside taşacak büyüklükte açılır ve tepside kenarları taşacak şekilde konur. Sotelenen pırasalar hamurun üzerine yayılır . Tulum peyniri de rendelenerek serpildikten sonra hamurun kenarları kıvrılarak yağlanır. 180 derecelik fırında pişirilir.