



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASA BÖREĞİ (TEKİRDAĞ)

Malzemeler(6 kişilik)

1 kg pırasa

2 çorba kaşığı domates salçası

3 çorba kaşığı sıvıyağ

Hamur için:

500 gr un

Su

Sıvıyağ

Tuz

Hazırlanışı:

Pırasaları temizleyin. Yıkayıp küçük küçük doğrayın. Tavadaki sıvıyağı kızdırıp pırasaları ilave edip yumuşayana kadar kavurun. Salçayı ekleyip karıştırın. Tuzunu ilave edip tavağı ocaktan alın.

Unu hamur yoğurma kabına alın. Tuz ekleyip harmanlayın. Azar azar su ilave edip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun. Hamurdan 10 tane beze hazırlayın. Tezgâha un serpip bezeleri tepside biraz daha büyük olacak şekilde açın. Tepsini yağlayın ve yufkaları aralarına yağ sürerek üst üste yerleştirin. Hazırladığınız pırasalı malzemeyi en üste yayıp hamurun dışa taşan kenarlarını içe doğru kıvrın. Yufkanın kenarlarına sıvıyağ sürüp önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 45-50 dakika pişirin. Dilimleyip sıcak olarak servis yapın.