



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI BÖREK (BAKLAVA YUFKASI)

<https://www.sabah.com.tr>

6 adet pırasa
3 çorba kaşığı sıvı yağı
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
2 çorba kaşığı kuş üzümü
2 çorba kaşığı biber salçası
5-6 dilim pastırma
100 gram tereyağı
Tuz
Karabiber
16 adet baklavalık yufka

Pırasaları iki parmak inceliğinde dilimleyip sıvı yağda kavurun. Dolmalık fıstık ekleyip kavurmaya devam edin. Kuş üzümü ve biber salçası ilave edip karıştırın. Ardından pastırmaların her birini dörde bölüp, tuz ve karabiberle birlikte ekleyin. Karıştırıp ocaktan alın. Tereyağını eritip dört adet yufkanın üzerine sürün ve üst üste yerleştirin. Üstteki yufkanın kenarına pırasalı harcın 1/4'ünü koyun ve rulo şeklinde sarın. Kalan yufkaları da aynı şekilde hazırlayın. Bu şekilde toplamda 4 adet rulo elde edin. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirip, dilimleyin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerleri renk değiştirene dek pişirin. Dilimleyerek servis edin.

