



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLAVA YUFKASINDA PIRASALI BÖREK

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

İçi için:

3 adet pırasa

1 adet kapya biber

3 yemek kaşığı lor peyniri

5 dal maydanoz

15 yaprak baklava yufkası

Tuz

Karabiber

Sosu için:

1 adet yumurta

3 yemek kaşığı yoğurt

1 su bardağı soda

Tuz

Üzeri için:

2 yemek kaşığı susam

1 yumurtanın sarısı

2 yemek kaşığı zeytinyağı

Pırasa ve kapya biberi küçük küçük doğruyoruz. Önce pırasaları zeytinyağında soteliyoruz. kapya biberi de ekleyip soteliyoruz. Tuz ve karabiber ilave ediyoruz. İnce ince kıydığımız maydanozları lor peyniriyle karıştırıyoruz.

Yoğurt, yumurta, soda, zeytinyağı ve tuzu çırpma teliyle karıştırıyoruz. Tart kalıbının etrafını eşit bir şekilde yağlayıp hazır baklava yufkalarını tartın orta yerine yerleştiriyoruz.

Yoğurtlu sosu ilave edip dağıttıktan sonra sebzeli harcı ve maydanozlu harcı üzerine ekliyoruz. Yufkaların dış kısımlarını içe doğru katlıyoruz.

Ayırdığımız baklava yufkalarını üzerine kapak şeklinde yerleştiriyoruz. Kalan sosu üzerine yayıyoruz ve bir kat daha aynı işlemi yapıyoruz. Yumurta sarısına zeytinyağı ilave edip fırça yardımıyla böreğin üstüne sürüyoruz. Son olarak böreğin susamını da ekledikten sonra 180 derecede 7 dakika fırında kızartıyoruz. Böreği porsiyonlara bölüp tabağa yerleştiriyoruz.



