



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI BÖREK (HASKÖY BULGARİSTAN)

AB Bulgaristan - Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı
Meriç Sanal Mutfacı

500 gr yufka
350 gr pırasa
300 gr peynir
4-5 yumurta
1/3 tatlı kaşığı tuz
Sıvıyağı
1 yumurta

Pırasa ince doğranır ve hafif ateşte sıvıyağla on dakika kadar kavrulur.
Bu esnada 4-5 yumurta çırpılır ve yanına peynir, tuz ve kavrulan pırasa ilave edilerek karıştırılır.
Böreğin her katı 2-3 ince yufkadan oluşur, üzerlerine harçtan eşit miktarda paylaşılır ve yufkalar rulo şeklinde sarılır.
Yufkaların hepsi, dibi sıvıyağ ile yağlanmış, uygun tepsiye dizilir.
Fırına verilmeden önce bir yumurta çırpılır ve boreğin üzerine sürülür.
Böreğin üstü pembeleşene kadar fırında pişirilir.