



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI BÖREK

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

500 gr. pırasa
1 ay kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı ceviz içi
1 tatlı kaşığı dövülmüş keten tohumu
1 yemek kaşığı fındık yağı
3 adet günlük yufka
1 yumurtanın sarısı

Pırasaları ince ince kıyıp fındık yağı ile kavurun. Ocaktan alıp tuz, şeker, iri çekilmiş ceviz içi ve taze çekilmiş karabiberle tatlandırın. Her yufkayı sekiz eşit üçgen şeklinde kesin. Yufkaların geniş ucuna iç malzemeden paylaşdırın. Rulo şeklinde sarıp kendi ekseninde dolayıp küçük gül şekilleri elde edin. Malzeme bitene dek aynı şekilde diğer yufkaları da sarın. Üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 30-35 dakika pişirin.

