



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI BÖREK (HAZIR YUFKADAN)

<https://acunn.com>

1 kilo yufka
1 kilo pırasa
2 tane havuç
1 tane yumurta
Yarım su bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı yoğurt
Tuz
Karabiber
Pul biber
2 çorba kaşığı tereyağı
Çörekotu

Pırasaları ayıklayıp, temizce yıkayıp, ince ince doğrayıp sıvı yağ koyduğumuz tencereye alıyoruz. Onlar yumuşarken havuçları temizleyip rendeliyoruz ve yumuşayan pırasalara ekleyip kavuruyoruz. Tuz, karabiber ve pul biber ekleyip altını kapatıyoruz. Yufkayı açıp üzerine süt, yoğurt, yumurta ve sıvı yağ ile hazırladığımız harçtan kaşıkla gezdiriyoruz. Pırasalı harcımızdan serpiştiriyoruz yufkanın her yerine ve rulo olarak sarıyoruz. Gül böreği gibi sarıp yağlanmış tepsinin ortasına alıyoruz. Diğer yufkalara da aynı işlemi uygulayıp rulo sarıp tepsideki yufkanın etrafına doluyoruz. Tüm yufkalar bitince kalan sıvı harcı böreğin üzerine döküp çekmesini bekliyoruz. Çekince tereyağını bıçakla minik parçalar halinde böreğin üzerine dağıtıyoruz. Çörekotu serpip 190 derece önceden ısınmış fırında pişirip sıcak servis ediyoruz.

