



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PIRASALI BÖREK

3 yufka  
1 kg. pırasa  
400 gr. süt  
4 yumurta  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 soğan  
1 yumurta sarısı  
çörekotu

Pırasalar güzelce yıkanır. Kesme tahtasında küçük küçük doğranır.  
1 tane doğranmış soğan ile az yağda sotelenir. Pırasalar yumuşayınca tuz ve pul biber eklenir.  
Bir yufkayı ikiye bölüyorum. Yuvarlak yüzü yukarı gelecek şekilde tezgaha yayıyorum.  
Yumurtaları, sütü ve yağı çatalla çırpıyorum. Bu karışımı yufkanın tüm yüzüne sürüyorum.  
Sonra düz kısmına boylu boyunca pırasalı harcı döşeyip, yukarı doğru rulo şeklinde sarıyorum.  
Dolayarak tepsiye oturtuyorum. Aynı işlemi diğer yufkalara da uyguluyorum.  
Üzerine yumurta sarısı sürüp, çörekotu koyduktan sonra 200 derecede üstü kızarana kadar pişiriyorum.

