



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI BÖREK

Hamuru için:

2 çorba kaşığı yoğurt

2 su bardağı un

1 kahve fincanı sıvı yağ

Biraz tuz

Yarım su bardağı ılık su

İçi için:

Yarım kg pırasa

2 su bardağı mısır unu

1 su bardağı yoğurt

1 çay fincanı sıvı yağ

1 çorba kaşığı tuz

2 adet yumurta

Biraz peynir

Un, yoğurt, 1 kahve fincanı sıvı yağ, tuz ve suyu yoğurun. Elde ettiğiniz hamuru ikiye bölerek, iki adet yufka açın. Yufkanın birini, yağlanmış tepsiye alın. Pırasayı temizleyip incecik kıyın. Diğer iç malzemesiyle karıştırıp, yufkanın üzerine yayın. Diğer yufkayı da, malzemenin üzerini örtecek şekilde en üste serin. Kömür ateşinde önce bir tarafını, sonra diğer tarafını çevirerek pişirin.

