



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PIRASALI BÖREK

Malzemeler:

7 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı sirke
1 kahve fincanı ayçiçek yağı
2 su bardağı süt
Biraz su
1 paket margarin
içi için:
500 gr. pırasa
1 çorba kaşığı ayçiçekyağı
5 adet yumurta
500 gr. yoğurt
250 gr. beyaz peynir

Yapılışı:

Hamur yoğurma kabına unu eleyip, ortasını havuz gibi açın tuz, sirke, ayçiçekyağı, süt ve biraz su ilave ederek ele yapışmayan hamur elde edin. Hamuru yarım saat dinlendirin. 1 paket margarini eritip soğutun. Hamurdan 30 parça beze yapın ve pasta tabağı büyüklüğünde açın. Eritilmiş margarini sürün. Beşer beşer katlar halinde üst üste koyup birleştirin. Buzdolabında 15 dk. dondurun. Bu arada içini hazırlayın. Pırasayı ince ince doğrayın. 1 kaşık ayçiçek yağı ile kavurun. İlininca yumurta, tuz ve peyniri ilave e-din. Hamurları tepsi büyüklüğünde açın. Aralarını yağlayarak üçünü üst üste koyun. Üçüncü yufka konduktan sonra hazırladığınız harcı yufkanın üzerine koyun. Diğer yufkalara da aynı işlemi yapın. Üzerine yağ sürüp fırında üzerleri kızarana dek pişirin.