



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PIRASALI BÖREK

1,5 kg. Pırasa
2 yumurta
1 kaşık salça
1 kaşık yoğurt
750 gr. Un
Tuz
Karabiber

Pırasalar küçük küçük doğranarak bir tenecerede zeytinyağı ile birlikte çok az suyla pişirilir. Pırasalar pişince tuz, karabiber ve yumurtalar içine atılarak karıştırılır. Soğumaya bırakılır. Öte tarafta yoğurtla birlikte börek için hamur hazırlanır. Hamurlar yumurta büyüklüğünde 11-12 parçaya ayrılır. Her parça tabak büyüklüğünde açılarak ortası yağlanır ve üst-üste koyulur. Bütün hamurlar tepside 4 parmak sarkacak biçimde tek hamur haline getirilir. Hamur tepsiye yerleştirilir. Ve ortasına pişen pırasa konur. Hamurun tepsinin dışında kalan kısımları içe doğru döndürülür Pırasaların üstü açık bırakılır. Üzerine yağ dökülerek fırında kızarıncaya kadar pişirilir.