



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASALI BÖREK

3 adet yufka
3-4 tane taze soğan
1 bağ pırasa
100 gr kıyma
Tuz
Yarım demet karabiber
Maydanoz

Pırasaları ve yeşillikleri yıkadıktan sonra ince ince kıyalım biraz tuz ilave edelim. Diğer tarafta kıyma, tuz, karabiber ve pulbiberi karıştıralım. Yufkaya yağ-su karışımını sürelim. Yufkanın kenarlarını keselim (dikdörtgene benzer). Kestiğimiz yerleri yufkanın üzerine koyabilirsiniz. Karşılıklı olarak pırasaları koyalım üzerine kıymalardan parça parça koyalım, iki kenardan karşılıklı saralım. Yağlanmış fırın tepsisine alalım. Kalan yağ-su karışımını üzerine sürelim. 200C fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirelim.