



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI ÇARŞAF BÖREĞİ

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

Hamur için:

5- 6 su bardağı un

1 su bardağı su

1 su bardağı süt

Tuz

1 su bardağı sıvı yağ

Harcı için:

1 adet kuru soğan

1 su bardağı ıspanak

3 adet pırasa

4 çorba kaşığı sıvı yağ

1 çorba kaşığı pul biber

1 tatlı kaşığı karabiber

1 çay bardağı kıyılmış maydanoz

1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir

Tuz

Üzeri için:

3 adet yumurta sarısı

Yarım su bardağı süt

2 çorba kaşığı yoğurt

1 çay bardağı sıvı yağ

Kabakları rendeleyin ve suyunu sıkın. Tüm malzemeyi doğrayıp karıştırın. Çırpılmış yumurta ve azar azar ekleyerek unu koyun. Koyu bir kek hamuru kıvamındaki karışımı yağlanmış fırın tepsisine dökün. Üzerine susam ve çörekotu serpin. 170 derecede ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin.

