



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASALI GRATEN BÖREK

- 5-6 adet pırasa
- 1 çay kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 1.5 su bardağı un
- 1 su bardağı sıvı margarin
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı kaşar peyniri
- 1 yemek kaşığı Knorr Toz Tavuk Bulyon
- 1 yemek kaşığı Knorr Sebzeli Çeşni
- Bir miktar karabiber
- 2 adet patates (rendelenmiş)

Hazırlanışı

- Derin bir kase içinde yumurtaları, yoğurdu, sıvı margarini, rende peyniri, kabartma tozunu, karabiberi, Knorr Toz Tavuk Bulyon'u, Knorr Sebzeli Çeşni'yi, Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi ve daha önceden rendelenmiş patatesi karıştırın.
- En son olarak içine kıyılmış pırasaları ilave edip tahta bir kaşık ile harcı karıştırın.
- Harcı sıvı margarin ile yağladığınız tepsiye döküp kaşığın sırtı ile düzeltin.
- Pırasalı graten böreği 175 derecede önceden ısıttığınız fırında üzeri kızarana kadar pişirin.