



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI HAVUÇLU BÖREK

5 yufka
1 kg pırasa
4 havuç
1 su bardağı yoğurt
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 şişe soda
2 yumurta

Pırasalar güzelce ayıklanıp yıkandıktan sonra incecik doğranır. Havuçlar da rendelenir. Genişçe bir tavaya biraz sıvı yağ konur ve pırasalar ile havuçlar ilave edilerek yumuşayana kadar pişirilir. Tuz ve karabiber eklenerek soğumaya bırakılır. Sosu için, yoğurttan bir kaşık kadar ayrılır kalan kısım bir kaba alınır. Soda, sıvıyağ ve 1 adet yumurta iyice çırpılır (mikser varsa daha iyi olur çünkü pütürlü bir karışım olması gerekiyor). Yufkanın biri masa üzerine veya nerede yapılacaktır oraya serilir ve hazırlanan sostan üzerine dökülerek her yerine sürülür. Daha sonra soğuyan harçtan bir kısım resimdeki gibi üzerine yayılır. Yarıya kadar rulo olarak sarılır ve ortadan kesilir. Sarılan kısım kendi etrafında çevrilir ve tepsinin tam ortasına yerleştirilir. Diğer yarısı da aynı şekil rulo yapılır ve öncekinin etrafına çevrilir. Kalan yufkalarda aynı şekil yapılır. Kalan sosun içine (kalırsa) ayrılan yoğurt ve 1 adet yumurta eklenerek iyice çırpılır ve böreğin üstüne sürülür. Yarım saat kadar sosunu iyice çekmesi beklenir. Arzuya göre susam çörek otu serpilir. 200 derecede üstü kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkınca üzerine nemli bir havlu kapatılır ve ılındıktan sonra dilimleyerek servis yapılır.