



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI KOL BÖREĞİ (HAZIR YUFKA)

4 adet yufka

İç için:

1 kg pırasa

1 adet kuru soğan

2-3 yemek kaşığı sıvı yağ

Karabiber

Tuz

Kırmızı toz biber

Sosu için:

2,5 su bardağı yoğurt

1 su bardağı süt

2 yumurta

Önce pırasalarımızı temizleyip ince ince doğrayalım. Bir tavada küp küp doğradığımız soğan ile birlikte yağımızı ve pırasamızı ekleyip kavuralım. Yarım bardak su ekleyebiliriz. Suyunu çekip yumuşayana kadar pişirelim. En son baharatlarını ekleyip altını kapatalım, soğumasını bekleyelim.

Bir kasede yoğurt, yumurta ve süt karışımını hazırlayalım.

Yufkalarımızı 2'ye bölelim. Önce sosumuzdan her yerine döküp, sonra iç harcımızdan her yerine serpiştirelim ve saralım. Tepsimizin ortasından başlayıp sırayla yaptığımız yufkaları saralım. En son kalan sosumuzu üstüne dökelim. 180 derece fırında pişirelim. Tabi fırınınızın modeline de bağlı, böreklerinizi kaç derecede yapıyorsanız o şekilde ayarlayabilirsiniz.

