



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI PEYNİRLİ BÖREK

<https://www.sabah.com.tr>

4 adet orta boy pırasa
2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
2 adet soğan
1 diş sarımsak
1 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı tereyağı
Yarım tatlı kaşığı kekik
2 çorba kaşığı krema
4 adet yufka
Tuz
Karabiber
Yufkalara sürmek için:
Yarım su bardağı zeytinyağı
Yarım su bardağı su

Pırasaları ince halkalar şeklinde dilimleyin. Soğanı küp doğrayın. Sarımsağı ince kıyın. Zeytinyağı ve tereyağını bir tencereye alın. Üzerine pırasa, soğan ve sarımsak ekleyin. Kekik katıp, tuz, karabiberini ayarlayın ve 12 dakika karıştırarak kavurun. Üzerine kremayı katın ve kısık ateşte suyunu çekene dek pişirin. Ocaktan alın ve ılınınca üzerine kaşar peyniri ilave edin. Karışımı buzdolabına koyup yarım saat dinlendirin. Yufkalara süreceğiniz zeytinyağı ve suyu karıştırın. 1 adet yufkayı düz bir zemine serin ve bir fırça yardımı ile üzerine yağlı karışımdan sürün. Daha sonra 6 üçgen parçaya bölün. Bir parça küçük üçgen yufkanın geniş tarafına pırasalı harçtan koyup, sigara böreği yapar gibi sarın. Yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsisine yerleştirin. Yufka ve iç harç bitene dek işleme devam edin. Böreklerin üzerine su ve zeytinyağı karışımından sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana dek pişirin.

