



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI TAVA BÖREĞİ

<https://migros.com.tr>

1 adet kuru soğan
Yarım kg. pırasa
100 gr. beyaz peynir
3 adet yufka
2 adet yumurta
2 su bardağı süt
1 çay bardağı yoğurt
Karabiber

1. Pırasaları ince ince kesin, soğanı da aynı şekilde ince ince doğrayın ve tavada zeytinyağı ile soteleyin.
2. Pırasalar suyunu çekene kadar soteleyin ve kenara alıp soğutun.
3. Soğuduktan sonra içerisine peyniri parçalayıp ekleyin.
4. Karabiberi ekleyin.
5. Süt , yumurta ve yoğurdu derin bir kasede karıştırın.
6. Derin bir tavayı yağlayın yufkanın ilk katını tavayı ortalayarak açın, içerisine hazırladığınız sostan dökün.
7. Daha sonra diğer yufkayı elinizle parçalara bölün ve tavaya yerleştirin, üzerine tekrar sos dökün, pırasalı içi yufkanın üzerine yayın.
8. Kalan yufkayı da elinizle bölüp ekleyin kalan sosu döküp tavanın dışına taşan yufkayı da üzerine kapatın.
9. En kısık ateşte iki yüzünü de çevirerek pişirin.

