



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI UNSUZ BÖREK

1 su bardağı yeşil mercimek
Yarım kg. pırasa
1 adet soğan
3-4 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı salça
3 adet büyük boy yumurta
1 paket kabartma tozu
Tuz
Karabiber

1 bardak yeşil mercimek yumuşayana kadar haşlanır. Suyu iyice süzdürülür. Derin bir tavada, 3-4 yemek kaşığı yağda doğranmış soğan sotelenir. Pırasalar ince ince doğranıp soğanlara ilave edilir. Tuz ve karabiber konup yumuşayana kadar kavrulur. En son salça eklenip biraz daha kavrulduktan sonra ocaktan alınır. Pırasalı harç ılındıktan sonra mercimekle karıştırılır. Ayrı bir kaptaki yumurta ve kabartma tozu iyice çırpılıp bu harca konur ve hepsi tekrar karıştırılır. Hazır olan harç, yağlı kağıt serili veya yağlanmış orta boy cam fırın kabına aktarılır. Isıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

