



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

PIRASALI VE PEYNİRLİ BÖREK

Malzeme:

2 adet hazır yufka

1 ay bardağı süt

1 orba kaşığı yoğurt

1 yumurtanın sarısı

Çörekotu

İ Malzeme için :

250 gram ufalanmış beyaz peynir

2 orba kaşığı Bizim Mutfak Ayçiçek Yağı

Karabiber

İ malzeme için ayçiçek yağını kızdırıp zar şeklinde doğranmış pırasayı ekleyin. Yumuşayana dek kavurun. Ocaktan alın, ufalanmış beyazpeynir ve karabiber ekleyip tatlandırın. İlinmaya bırakın. Süt, yumurta sarısı ve yoğurdu bir kaseinin içinde karıştırın. Hazır yufkaları üst üste serip 8 eşit parçaya (çgen olacak şekilde) kesin. Her yufka parçasının uzun kenarına iç malzemeden paylaşdırın. Rulo şeklinde sıkıca sarın. Yağılı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirip üzerlerine yumurtalı sıvı karışımından sürün. Çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında yufkalar kızarıncaya kadar pişirin. İlık servis yapın.
