



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ PIRASALI BÖREK

3 adet yufka
5 adet pırasa
2 su bardağı süt
3 adet yumurta
1,5 su bardağı beyaz peynir
1 su bardağı eritilmiş tereyağı
Karabiber

Pırasaları ince doğrayın. Tencereyi ocağa alıp ısıtın. Isınınca 3 yemek kaşığı zeytinyağı ve doğradığınız pırasaları ilave edip 6-7 dakika kavurun. Üzerine yarım çay bardağı su ilave edip 3-4 dakika daha pişirin. Çok az tuz ve karabiber ile tatlandırın. Derin bir kaptaki süt, tereyağı ve yumurtaları çırpıcı yardımıyla karıştırın. Fırın kabına yağ sürün. Bir yufkayı kenarlarından taşacak şekilde kabın içine yerleştirin. Üzerine hazırladığınız sütlü karışımın bir kısmını dökün. Yarım yufkayı hazırladığınız sütlü karışıma batırıp kabın içine yayın. Yufkanın diğer yarısıyla aynı işlemi tekrarlayın. Üzerlerine kavurduğunuz pırasaları yayın. Kalan yufkayı da ikiye bölüp sütlü karışıma batırın ve pırasaların üzerine alın. Üzerlerine elinizle ufalayarak beyaz peynirleri ilave edin. En alttaki yufkayı artan yerlerinden katlayarak böreğin üzerini kapatın. Bıçak yardımıyla dilimleyip sütlü karışımın kalanını böreğin üzerine dökün. Önceden 200 dereceye ısıtılmış fırında 40 dakika pişirin.