

Kiymali Pirasali Gul Borek

Malzemeler

4 adet yufka
1 buçuk su bardagi sulandırılmış yogurt
Iç harci için:
5 iri pirasa (yapraklarıyla beraber)
1 kahve fincanı kadar kıyma
7 yemek kasigi siviyağ
1 cay kasigi karabiber
1 cay kasigi pul biber
Yarım corba kasigi domates salçası
1 buçuk cay kasigi tuz
Uzerine corek otu, susam

Yapılışı

Yufkayı serip uzerine yogurt surelim.Ortadan ikiye bolelim.Her ikisine de pirasali harctan serip, genis tarafından baslayarak rulo seklinde saralim.Bir ucundan baslayip diger ucuna kadar rulolari dolayalım.Firin tepsisine dizelim.Bu islemi diger yufkalar için de yapalım.Uzerlerine kalan yogurdu surup, susam, corekotu ekleyelim.200 derece onceden ısıtilmis firinda borekleri kızarana kadar pisirelim.AFIYET OLSUN :)