

Pirasali Borek

Malzemeler

2 adet yufka

5-6 adet orta boylarda pirasa (sadece beyaz kisimlari)

50 gr rendelenmis kasar peyniri

1 corba kasigi yogurt

1 adet yumurta

yarim cay kasigi tuz

Yufkalari islatmak icin:

1 cay bardagi sivi yag ve 1 cay bardagi su (yag ve su karistirilip, sos hazirlanacak)

Uzerine:

1 adet yumurtanin sarisi

Yapilisi

Pirasalar iyice yikanip ince ince kiyilir. Derince bir kaba alinip uzerine yogurt, yumurta, rendelenmis kasar peyniri ve tuz ilave edilip karistirilarak ic harci olusturulur. Ilk yufka temiz bir zemine serilir ve yag-su karisimi ile iletilir. Uzerine ikinci yufka serilir ve ayni sekilde iletilir. Yufkalar once dorde sonra her bir parca tekrar uce bolunerek toplam 12 dilim elde edilir. Her dilimin genis tarafina ic malzemedan yarlestirilip sigara boregi gibi sarilir. Yaglanmis firin tepsinize ya da yagli kagit serilmis tepsisine dizilir. Uzerlerine yumurta sarisi surulur. Onceden isitilmis 170 derece firinda pembelesene kadar pisirilir.