

Pirasali Rulo Borek

Malzemeler

6 adet yufka
1 kg pirasa
1 adet havuc
1 adet patates
Yarım cay bardagi sivi yag
Corek otu
1 tatli kasigi pul biber
1 tatli kasigi karabiber
2 tatli kasigi tuz
Sos icin
2 adet yumurta
1 cay bardagi yogurt
1 cay bardagi sut
1 cay bardagi sivi yag

Yapilisi

Ilk olarak yarim bardak sivi yagi tencereye koyun. Kucuk kucuk dogranmis pirasalari ilave edin. Tuzunu ekleyin.Daha sonra Ince dogranmis havuc ve patatesleri ilave edin. Kavurmaya devam edin.Pul biber ve karabiber ekleyip karistirin, ocagi kapatın.Sos icin 2 yumurtayi bir kaba kirin. Yogurt, sut ve 1 bardak sivi yag ilave edin. Cirpici ile iyice karistirin.Bir yufkayi acin. Yumurtali sosu yufkanin uzerinde gezdirin. Firca ile yufkanin her tarafina dagitin.Yufkanin bir yarisini diger yarisinin uzerine katlayin.Yufkayi dorde bolerek buyuk ucgenler elde edin.Yufkanin uzerine sebzeli harc koyun.Yufkanin genis taraftan iki ucunu ortaya dogru kapatın. Sonra yufkayi rulo seklinde katlayin.Borekleri firin tepsisine yerlestirin. Kalan sosu kasikla boreklerin ustune surun. Corek otlarini boreklerin uzerine serpin.Borekleri 200 derece isitilmis firinda 25-30 dakika, uzerleri kizarana kadar pisirin.