



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AÇMA PIRASALI BÖREK

Malzeme

- Hamuru için:
- ½ paket Sana yağı
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı ay çiçek yağı
- 1 adet yumurta beyazı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 paket kabartma tozu
- Aldığı kadar un
- Harcı:
- 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 5 adet pırasa
- 1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
- 5 adet sarımsak
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı Kırmızı pulbiber
- Tuz ve karabiber
- Üzeri için:
- Yumurta sarısı

Hazırlanışı

1. Pırasaları ayıklayıp, incecik kıyın.
2. Sarımsakları ayıklayıp, kıyın. Yumurtanın sarı ve beyazını ayrı kaplara ayırın.
3. Harcı için: yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine kıyılmış pırasaları ekleyip, kavurun.
4. Pırasalar kavrulunca içine salçayı ve kıyılmış sarımsakları ekleyip, salçanın kokusu çıkana kadar kavurun.
5. En son olarak içine kırmızı pul biberi, tuz ve karabiberi, ekleyip, karıştırdıktan sonra harcı soğuması için yayvan bir tabağa alın. Harç soğuduktan sonra içine rendelenmiş beyaz peyniri koyup, karıştırın.
6. Hamuru için kâseye az un koyup, içine oda sıcaklığında yumuşattığınız Sana yağını yoğurdu, ayçiçek yağını, yumurta beyazını, kabartma tozunu, tuzu ekleyip, un ilave ederek hamur ele yapışmayacak hale gelene kadar yoğurun.
7. Hamuru unlanmış tezgâha alıp, eşit büyüklükte bezelere ayırın.
8. Bezeleri unlanmış merdane ile açıp, harcın kenarına harçtan koyup, kenarlarını içe katlayıp, zarf şeklinde sarın.
9. Sana ile yağladığınız tepsiye börekleri dizip, üzerlerine bir fırça yardımı ile yumurta sarısı sürün.
10. Önceden 185 derecede ısıtılmış fırında böreklerin üzeri kızarana kadar pişirip, sıcak olarak servis edin.