



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

ARNAVUT BÖREĞİ

1,5 su bardağı ılık su
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İç i için:
200 gram kıyma
1 kg pırasa
1 adet kuru soğan
Sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Pul biber
Arasını yağlamak için:
Sıvı yağ
Tereyağı

Hamur için su, sıvı yağ ve sirke karıştırma kabına alınır, üzerine tuz ve alabildiği kadar un eklenerek bir hamur hazırlanır, yarım saat dinlenmeye bırakılır.

İç i için, bir tavada kıyma kavrulur, üzerine, yağ eklenir, ince kıyılmış pırasa ve kuru soğan eklenerek, kavrulur.

En son tuz, karabiber ve pul biber eklenir, karıştırılır, ateşten alınır.

Dinlenen hamur iki parçaya ayrılır, her parça 8 bezeye ayrılarak 16 beze elde edilir.

Bezeler tabak büyüklüğünde açılır.

Sıvı yağ ve tereyağı karıştırarak sos hazırlanır.

Birinci hamur yayılır üzerine sos sürülür, üzerine tekrar açılmış hamur konur, yağ sürülür. Bu şekilde 8 kat hamur üst-üste konur.

Pişecek tepsiye 8 kat hamur konur, el ile tepsi çapında genişletilir.

Üzerine hazırlanan pırasalı iç i tamamı yayılır.

Üzerine tepsi çapında genişletilmiş, 8 kat araları yağlanmış hamurlar konur, kenarları alttan üste doğru katlanır.

Hamur önce dörde, her parça da üçe dilimlenir.

Üzerine artan yağ gezdirilir, 180 derece fırında pişirilir.



