ARNAVUT BÖREĞİ (PIRASALI)

750 gr un
Aldığı kadar un
1 tatlı kaşığı tuz
150 gr yağlı kıyma
1 çay bardağı zeytinyağı
100 gr tereyağı
300 gr pırasa
Karabiber

1- 750 gr una aldığı kadar su ve tuz konarak bir hamur elde edilir. Hamuru , özlendirerek çok yoğurmak gerekir. 15 dakika dinlendirilir.
2- Dinlendirilen hamur ikiye ayrılır. İkiye ayrılan parça ona bölünür. Diğer kısım da on parçaya bölünür. Her parça tabak büyüklüğünde açılıp yağlanır. On kat üst üste ve içi yağlı bir vaziyette bir tabağa konup buzdolabında 15 dakika bekletilir.
3- Dinlenen yufkalar el ile tepsi büyüklüğünde büyütülür. Yağlanmış tepsiye konulur. Arasına iç koyulur. Üstüne diğer on katlı yufka tepsi büyüklüğünde açılıp için üstüne kapatılır. Alt hamurdan üste doğru kıvırılır. İçin hava almaması gerekir (kabarmaması için).
4- Üstüne 2 kaşık yoğurtla biraz sıvıyağ karışımı sürülür. İstenilen büyüklükte kesip kızgın fırına verilir.

Not: Fırına vermeden önce kesilirse daha güzel kabarır. İçin Hazırlanması: Pırasalar küçük olarak doğranır. Tavaya sıvıyağ, kıyma ve pırasalar konup kısık ateşte pişirilir. Tuz ve karabiber ilave edilip ateşten alınır.

ML® Arnavut Köftesi için tıklayın

Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 06.07.2022

© lezzetler.com tarif no:114681 • adı:Arnavut Böreği (Pırasalı) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:24.04.2024 - 08:47