PIRASALI BÖREK

4 adet yufka
1 çay bardağı su
1 çay bardağı sıvıyağı
İçi için:
3 adet pırasa
1 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı ceviz içi
Yapım demet maydanoz
2 çorba kaşığı tereyağı
Üzeri için:
1 yumurta
5 çorba kaşığı galeta unu

Öncelikle pırasaları yıkayıp çok ince bir şekilde kıyın. Tavaya tereyağını koyup eritin içine pırasaları ilave edin. Beş dakika kavurduktan sonra salçayı, maydanozu ve kıyılmış cevizi üzerine ekleyin. Bir iki taşım kaynasın, ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Yufkalardan birini tezgah üzerine koyup yağ ve su ile ıslatın. Üzerine bir yufka daha koyun. Bu iki yufkadan üçgenler kesip üzerine pırasalı içten koyup 2 parmak kalınlığında sarın. Diğer iki yufkayı da aynı şekilde hazırlayıp, ister fırında kızartın isterseniz de börekleri önce yumurtaya, ardından da galeta ununa bulayıp kızgın yağda kızartın. Sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:70044 • adı:Pırasalı Börek • gönderen:yanlış numara • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:50