PIRASA BÖREĞİ

Oktay Usta

1 kg. pırasa
2 çorba kaşığı salça
100 gr. tulum peyniri
zeytinyağı
tuz
karabiber
hamuru için:
500 gr. un
su
sıvıyağ
tuz

Karıştırma kabına un, maya ve tuz alınır, tuzu ilave edilerek alabildiği kadar ılık su ile kulak memesi kıvamında bir hamur hazırlanır. Diğer taraftan pırasalar önce ortadan kesilip daha sonra küçük küçük doğranır. Yağda sotelenmeye alınır. Üzerine salça, tuz ve karabiber eklenir. Hamur tepsiden taşacak büyüklükte açılır ve tepsiden kenarları taşacak şekilde konur.sotelenen pırasalar hamurun üzerine yayılır. Tulum peyniri de rendelerek serpildikten sonra hamurun kenarları kıvrılarak yağlanır. 180 derecelik fırında pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:58254 • adı:PIRASA BÖREĞİ • gönderen:SonaY • indirme tarihi:19.03.2024 - 15:13