PIRASA BÖREĞİ

100 gr tereyağı
500 gr pırasa (harcı için)
200 gr soğan (harcı için)
2 adet yumurta
250 ml su
1 çay kaşığı tuz
250 gr un

Pırasaları yıkayıp, ince ince doğrayın. Harcı hazırlamak için tereyağını tavada eritin. Yağ kızınca soğanları içinde, pembeleşinceye kadar kavurun. Pırasaları katıp kavurmayı sürdürün. Peyniri ve çırpılmış yumurtaları da katarak karıştırın, tuzunu ayarlayıp tavayı ateşten alın. Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın. Hamuru hazırlamak için, yumurtalan bir yoğurma kabının içine kırıp, suyla birlikte çırpın. Tuzu ve unu katıp yoğurarak yumuşak, pürüzsüz bir hamur hazırlayın. Hamuru on topağa ayırıp yuvarlayın ve unlaym. Topakları teker teker oklava ile yufka inceliğinde açın. Tereyağını tavada eritin. Tepsiyi eritilmiş tereyağı ile yağlayarak beş yufkayı üst üste serin. Üzerine hazırladığınız harcı yayın. Öteki yufkalan üzerine kapatın. Erittiğiniz tereyağını böreğin üzerine gezdirin. Tepsinin kenarlarını aşan fazlalık varsa bıçakla kesin ve üstteki yufkanın kenarlarını bıçağın ucu ile tepsinin içine itin. Tepsiyi fırına sürüp, altı ve üstü kızarmcaya kadar böreği yaklaşık 25 dakika pişirin. Pişen böreği fırından alıp, kesin, sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:69928 • adı:Pırasa Böreği • gönderen:meftune • indirme tarihi:19.03.2024 - 04:53