PIRASA BÖREĞİ

1 kg pırasa
2 çorba kaşığı domates salçası
3 çorba kaşığı margarin
500 gr un
1 bardak Su
2 çorba kasığı margarin
1 tatlı kasıgı tuz

Pırasaları temizleyin. Yıkayıp küçük küçük doğrayın. Tavada sanayag kızdırıp pırasaları ilave edip yumuşayana kadar kavurun. Salçayı ekleyip karıştırın. Tuzunu ilave edip tavayı ocaktan alın.
Unu hamur yoğurma kabına alın. Tuz ekleyip harmanlayın. Azar azar su ilave edip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun. Hamurdan 10 tane beze hazırlayın. Tezgâha un serpip bezeleri tepsiden biraz daha büyük olacak şekilde açın. Tepsiyi yağlayın ve yufkaları aralarına yağ sürerek üst üste yerleştirin. Hazırladığınız pırasalı malzemeyi en üste yayıp hamurun dışa taşan kenarlarını içe doğru kıvırın. Yufkanın kenarlarına sanayag sürüp önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 45-50 dakika pişirin. Dilimleyip sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:94707 • adı:Pırasa Böreği • gönderen:alaylı • indirme tarihi:19.03.2024 - 09:49