PIRASALI AÇMA BÖREK

1 Adet Yumurta
1 yemek kaşığı Sirke
1/2 çay bardağı Sıvı yağ
1-1,5 Su bardağı Su ve süt karışımı
3,5-4 bardak Elenmiş Un
1 paket kabartma tozu
1 su bardağından 1 pamak eksik Erimiş margarin (ara katlara)
1/2 kg pırasa (Arasına)

Unun yarısını bir kaba koyup malzemeleri koyup yavaş yavaş karıştırıyoruz. Un ekleye ekleye kulak memesi yumuşaklığında ele yapışmayan hamur hazırlıyoruz. Hamuru dolapta en az bir saat dinlendiriyoruz.
Hamur dinlenirken bir tencerede 1 soğan kavurup 1/2 kaşık salça ekliyoruz. Çok küçük (pırasayı dörde bölüp) doğradığımız pırasaları kavurup yarım bardak su ilavesi ile pişiriyoruz. Soğumaya bırakıyoruz.
Dinlenen hamuru 2 parçaya bölün. İlk parçayı 11 bezeye bölüp her bezeyi tabak büyüklüğünde açın. Bitince pişireceğiniz tepsi içinde her birini koyarak üstünü eritilmiş sana hamur işi ile bolca yağlayın yağladıkça diğer parçayı üstüne alın her katı bolca yağlayın bezeler bitene kadar devam edin. bitince elinizle tepsi büyülüğünde getirin yağlı olduğu için kolay büyür. Sonra diğer yarısına da aynı işlemi yapıp diğerinini boyutuna getirin. Araya pırasaları döşedikten sonra ikinci açtığınızı üstüne koyun en üstü de yağlayıp 200 derecede üzeri altı kızarana kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:94607 • adı:Pırasalı Açma Börek • gönderen:sabire • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:51