PIRASALI AÇMA BÖREK

Hamuru için:
3 çorba kaşığı yoğurt
3 çorba kaşığı sıvı yağ
3 çorba kaşığı sirke
5 gram yaş maya
1 su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
3- 4 su bardağı un
İçi için:
2 bağ teze soğan
1,5 kilo pırasa
200 gram beyaz peynir
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay bardağı zeytinyağı

Öncelikle derin bir kabın içinde yaş mayayı sütle birlikte ezin. 5 dakika bekletin. Üzerine yağı, sirkeyi, yoğurdu ve tuzu ekleyip yoğurmaya başlayın. Un ekleyip iyice homojen bir hamur olana dek yoğurun. 15 dakika kadar dinlendirin. İçi için yıkanmış doğranmış pırasaları zeytinyağıyla kavurun. Ocaktan alın ve içine taze soğanı ince ince kıyıp fazla suyunu sıkıp pırasalara ekleyin. Üzerine peynir ekleyip karıştırın. Hamuru oldukça ince bir şekilde açıp üzerine zeytinyağını gezdirin ve her tarafına yayın. Pırasalı karışımı üzerine bolca sürün. Kalan hamuru üzerine kapatın ve yağ sürüp yayın. Bütün olarak tepsiye alın. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişirip çıkartın. Dilimleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:97886 • adı:Pırasalı Açma Börek • gönderen:sultan sofrası • indirme tarihi:19.03.2024 - 12:56