PIRASALI ARNAVUT BÖREĞİ

Emel Ateş

800 gr. un
1 çorba kaşığı sirke
2 su bardağı Yonca ayçiçek yağı
Tuz
Su
İçi için:
Yarım kilo pırasa
1 su bardağı yoğurt
2 çorba kaşığı Yonca ayçiçek yağı
tuz
üzeri için:
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı yoğurt

Yoğurma kabının içerisine unu eleyin, üzeri ne sirke, tuz ve suyu ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapın. Bu hamurdan 20 adet küçük beze yapın, unlayıp dinlenmeye bırakın. (Çok değil 10 dakika kadar) 10 adet bezeyi yemek tabağı boyutlarında açarak yağlayıp üst üste koyun. Diğer 10 bezeye de aynı işlemi uygulayıp ayrı bir yere koyun. Pırasaları küçük küçük doğrayarak tencereye alın, yağda kavurarak pişirin, tuzu ekleyin. Piştikten sonra atanı kapatıp yoğurdu ekleyin. Börek tepsinizin altını çok az yağ ile yağlayın (Hamur yağlı olacağı için duruma göre yağlamasanız da olur). Bezelerden birini tepsiye alıp hepsini birden genişleterek büyütün. Pırasalı iç malzemesini koyun, üzerine de diğer bezeleri büyüterek koyun. Yumurta ve yoğurdu iyice çırparak böreğin üzerine sürün. Önceden 180 derecede ısıblmış fırında 35-40 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:60523 • adı:Pırasalı Arnavut Böreği • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:24.04.2024 - 02:18