PIRASALI ARNAVUT BÖREĞİ

1 kg pırasa (iç harcı)
50 gr pastırma (iç harcı)
1 çorba kaşığı salça (iç harcı)
Bir tutam karabiber (iç harcı)
5 yemek kaşığı sıvıyağ (iç harcı)
1 su bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
1 adet yumurta (üzeri için)

İlk olarak karıştırma kabına unu koyarak tuzla karıştıralım. Üzerine sıvıyağ ile bir miktar su ekleyelim. Hamurumuzu kulak memesi kıvamında hazırlayıp bir süre dinlendirelim . Bu esnada tavaya sıvıyağı ve pastırmaları alıp güzelce bir çevirelim. Ardından üzerine ince doğranmış pırasaları ekleyelim. Salça, tuz ve karabiber ekleyip yumuşayıncaya dek pişirelim.Dinlenen hamuru çok ince bir merdaneyle açalım. Üzerine sıvıyağ sürüp beş dk bekleyelim. Elimiz ile hamuru mümkün olduğu kadar inceltelim. Kenarlarından mektup zarfını katladığımız gibi katlayalım. Yeniden sıvıyağ sürüp bir defa daha katlayalım.Hamurumuz dikdörtgen bir biçim aldı. Kısa olan kenarına pırasalı harçtan ekleyip bir tur kıvıralım. Kıvırdığımız yerden kesip daha önceden yağlanmış tepsiye koyalım. Aynı işlemi hamur ve harç bitene dek yapalım. Tepsi dolduğunda üzerine yumurta sarısı sürüp 180 C'de pişirelim. Bu işlemlerden sonra dilimleyerek sıcak servis yapalım.

Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 06.07.2022

© lezzetler.com tarif no:70949 • adı:Pırasalı Arnavut Böreği • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.04.2024 - 22:13