PIRASALI BÖREK

Harcı için:
yarım kilogram pırasa,
1 adet soğan,
1 çorba kaşığı tereyağ,
1 yumurta beyazı,
biraz sıvı yağ,
tuz, karabiber ve pulbiber.
Hamuru için:
1 kilogram un,
2 adet yumurta,
1 çorba kaşığı sirke,
2 çorba kaşığı margarin,
1 çay bardağı sıvı yağ,
tuz ve ılık su

Pırasayı ince ince doğrayın. Piyazlık şekilde doğranmış soğanları, biraz margarin, sıvıyağ veya tereyağı ekleyerek kavurun. Tuzunu karabiberini ve isteğe göre kırmızı pulbiberini de ekleyin.
Hamuru hazırlamak için ise unu, yumurtaları, sirkeyi ve tuzu azar azar ılık su ilave ederek yoğurun. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Üzerine bir bez örtüp, oda sıcaklığında yarım saat bekletin.
Hamur dinlendikten sonra yumurta büyüklüğünde 14 tane beze koparın. Bu bezeleri yemek tabağı büyüklüğünde açın. 2 çorba kaşığı margarin eritip 1 çay bardağı sıvı yağ ile karıştırın.
Her yufkanın arasına bu karma yağdan sürün. Bu arada böreği pişireceğiniz tepsiyi yağlayın. 7 yufkayı oklava kullanmadan elle büyüterek, üst üste tepsiye yayın. Soğumuş harcı hamurun üzerine koyun. Bir yumurtanın akını da harem üzerinde gezidirin.
Diğer 7 bezeye de aynı işlemi yaptıktan sonra 1 yumurtanın sarısıyla birkaç kaşık sıvıyağı çırpıp böreğin üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 260 derece sıcaklıktaki fırında üzeri kızarana dek pişirin.

ML® Somun Böreği için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:17251 • adı:Pırasalı Börek • gönderen:ZEYNO • indirme tarihi:19.03.2024 - 07:21