



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI BÖREK

Ali Kalay

Hamuriçin:

500 gr un

15 gr maya

20 gr tuz

20 gr şeker

aldığı kadar su

Diğer malzemeleri:

1 Kg pırasa

200 gr pınar krema

200 gr pınar labne peyniri

tuz

karabiber

Mermerin üstüne unu koy ortasını aç yaş maya tuz şeker ve suyu koy ve iyice kulak memesi yumuşaklığında olunca bir kenara al üstünü ıslak bezle kapat.

Pırasaları iyice yıka ve ince doğra tencereye koy az sıvı yağ ile kavur kavururken ağzı kapalı olsun sonra tuz kara biber ekle piştikten sonra az soğut ve hamuru ikiye böl ince aç içi yağlanmış tepsiye ser üstüne pırasayı dök onuda ser peynirle kıremayı iyice karıştır.

pırasanın üstüne gezdirerek dök ve ikinci hamuruda aç üstünü kapat kenarları iyice kıvrarak kapat.üstüne yumurta sarısıyla yoğurdu karıştır fırçayla sür.180c fırında 30 dk. pişir.