PIRASALI BÖREK

THY Skylife

2 ince dilimlenmiş kırmızı soğan
2 dal ince ince doğranmış pırasa
2 dal ayıklanmış taze dağ kekiği
2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
1 çorba kaşığı ayçiçeği yağı
2 yaprak yufka
Kızartmak için 1 litre ayçiçeği yağı
1 tutam tuz ve karabiber.

Ayçiçeği yağında kırmızı soğanları kısık ateşte karıştırarak karamelize edin. Karamelize olduktan sonra pırasaları ilave edin ve yarım bardak kadar su ekleyin. Kısık ateşte pişirmeye devam edin. Ateşte yumuşayan pırasaları ayrı bir kaba alın; dağ kekiği ve rende kaşarı ilave ederek içi harmanlayın. Hazırladığınız harcı yufka içine yerleştirin, sonra muska şekli verip kapatın. Derin bir tavada bol yağda altın sarısı oluncaya dek kızartın ve servis edin.

© lezzetler.com tarif no:85850 • adı:Pırasalı Börek • gönderen:Cankat • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:37