PIRASALI BÖREK

1 kg pırasa
1 bardak sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Pulbiber
4 yumurta
1 bardak ılık süt
1 paket yaş maya
100 gr lor peyniri
1 bardak yoğurt
2 kaşık tereyağı
Aldığı kadar un
1 bardak rendelenmiş kaşar peyniri

Pırasayı incecik kıyıp yağda soteleyin. Tuz, karabiber ve pulbiberi ekleyerek karıştırın. Fırına dayanıklı derin bir cam kaseye boşaltın. İçine 3 yumurta kırın. Ayrı bir kapta, mayayı 1 bardak ılık süte katarak eritin. Diğer malzemeye katarak karıştırın. Lor peynirini, yoğurdu, 2 karış tereyağını ve kalan yumurtayı ilave ederek iyice karıştırın. Karışımı kulak memesi kıvamını alana dek un ekleyip yeniden karıştırın. Üzerine kaşar peyniri serpin. 200 derece fırında 40 dakika pişirin.

ML® Pırasalı Börek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:95 • adı:Pırasalı Börek • gönderen:SonaY • indirme tarihi:19.03.2024 - 10:44