



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI KATMA

Hamuru için:

4 su bardağı un

1 tatlı kaşığı tuz

Su

İçi için:

Yarım kg pırasa

Sıvı yağ

1 tatlı kaşığı pul biber

2 tatlı kaşığı salça

Tuz

Sıvı yağ

Un, tuz ve alabildiği kadar su ile orta yumuşaklıkta bir hamur hazırlanır. Üzeri kapatılarak dinlendirilir. Pırasalar ince ince doğranır, tencereye alınır, üzerine sıvı yağ alınır, yarı yumuşaklığa gelene kadar kavrulur. Üzerine salça, pul biber ve tuz eklenir, 2 dakika daha kavrularak ateş kapatılır, iç soğumaya bırakılır. Dinlenen hamurdan mandalina kadar bezeler hazırlanıp, un serperek servis tabağı büyüklüğünde açılır. Hamurun yarısına iç konarak diğer yarısı üzerine katlanır ve kenarlarına iyice bastırılır. Yağsız teflon tavada iki yüzü de pişirilir.

