



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI KATMER BÖREĞİ

Malzeme:

500gr un
aldığı kadar su
1 fincan sirke
1 fincan yoğurt
500 gr pırasa
tuz
100 gr tereyağı
1 fincan sıvıyağ

Yapılışı:

500 gr una sirke, yoğurt, sıvı yağ, tuz ve aldığı kadar su koyup özlendirilerek yoğrulur. 15 dakika bekletilir. Hamur iki parçaya bölünür. 1 parça büyükçe açılır. Eritilmiş tereyağı ile yağlanır. Yufkanın tam ortasına büyükçe bir yemek tabağı yerleştirilir. Dışta kalan hamuru 8 parçaya bölünür. Tabağı kaldırıp, kesilen hamurlar ortasına doğru üst üste kapatılır. Elle çeke çeke fırın tepsisi büyüklüğüne getirilir. Yağlanmış tepsiye yerleştirilir. Hazırladığınız içi yerleştirin. Diğer hamuru da aynı şekilde açıp için üzerine yerleştirilir. Alttaki hamur üste gelecek şekilde kıvrılır. Hamurun hiç hava almaması gerekir. 4 kaşık yoğurt, 2 kaşık yağ ve 1 yumurtayı iyice karıştırıp hamurun üzerine sürülür. Kızgın fırına verilir.

İçinin hazırlanması: Pırasalar yıkanıp ince olarak kıyılır. Bir tencereye yağ ile birlikte konup kısık ateşte pişirilir.