PIRASALI KOLAY BÖREK

Malzeme
- ½ su bardağı süt
- 4 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı beyaz peynir
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Harcı:
- 3 yemek kaşığı Sana zeytinyağlı margarin
- 4 adet pırasa
- 1 adet havuç rende
- 4 adet taze soğan
- 4 adet sarımsak
- ½ demet taze nane
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 tatlı kaşığı köri
- Tuz, karabiber

Hazırlanışı
1. Harcı: yayvan bir tencereye 3 yemek kaşığı Sana zeytinyağlı margarini koyup eritin. Sana zeytinyağlı margarin kızdıktan sonra içine köriyi ilave edip körinin kokusu çıkana kadar kavurun.
2. Körinin kokusu çıkınca içine önceden kıydığınız Pırasayı ekleyip kavurun.
3. Pırasalar sönünce içine rende havuçları, kırmızı pul biberi ve tuz?karabiberi ekledikten sonra karıştırıp harcı soğuması için yayvan bir kaba alın.
4. Hamuru için: derin bir kâseye yumurtaları kırıp içine oda sıcaklığında yumuşatıp küplere kestiğiniz Sana zeytinyağlı margarini ilave edip karıştırın. Daha sonra içine sütü ve yoğurdu ilave edip karıştırın.
5. Daha sonra içine bir süzgeç yardımıyla eleyerek unu, kabartma tozunu ve tuzu eleyerek harca ilave edip mikser ile karıştırmaya devam edin.
6. En son olarak harcın içine önceden kıydığınız Taze naneyi, rende beyaz peyniri ve kıyılmış taze sarımsakları ilave edip tahta bir kaşık veya spatula harcı karıştırın.
7. Hazırladığınız börek hamurunun yarısını Sana ile yağladığınız tepsiye koyup üzerini kaşığın sırtı ile düzeltin. Hamurun üzerine pırsalı harcın tümünü koyup düzeltin. Kalan börek hamurunu harcın üzerine koyup yayın.
8. Pırasalı böreği önceden 185 derecede ısıttığınız fırında üzeri kızarana kadar pişirip dilimledikten sonra sıcak olarak ayran veya cacık ile servis edin.

© lezzetler.com tarif no:29226 • adı:Pırasalı Kolay Börek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:41