



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI PATATESLİ BÖREK

Hamur malzemesi

1.5 su bardağı un

2 çorba kaşığı sıvıyağ

Yarım paket kabartma tozu

Yarım su bardağı su

Tuz

İç i için:

6 patates

3 pırasa

2 kahve fincanı rendelenmiş kaşar peyniri

1 çay kaşığı kekik

5 çorba kaşığı süt

4 çorba kaşığı sıvıyağ

Tuz

Karabiber

Un, kabartma tozu, sıvıyağ, bir tutam tuz ve suyu karıştırıp kulak memesi kıvamında bir hamur hazırlayın. Top şeklinde kapatıp üzerini nemli bezle örtün ve 30 dakika dinlendirin.

Pırasaları temizleyip ince ince doğrayın. 3 kaşık yağı tavada kızdırıp pırasaları kavurun. Patatesleri haşlayın.

Derin bir kaba alın ve çatalla ezerek püre haline getirin. Süt, kaşar peyniri, pırasa, kekik, tuz ve karabiber ilave edip karıştırın.

Fırını 180 dereceye ayarlayın. Hamurun üçte birini ayırın. Fırın tepsisini yağlayıp büyük parçayı kenarları dışa taşacak şekilde tepsiye yayın.

Hazırladığınız iç malzemeyle hamurun üzerini kaplayın. Ayırdığınız hamuru üzerine kapatıp dışa sarkan kısımları içe doğru kıvrın. Üzerine fırça ile kalan sıvıyağı sürün. Fırına verip 45 dakika pişirin. Dilimleyip sıcak ya da ılık olarak servis yapın.